Pitești

Restituiri

Revistă document a Centrului Cultural Pitești

Anul XXI ■ Nr. 4 (74)/2024
Serie nouă ■ 4 lei



Conacul Istrate Micescu
(Mărăcineni, Argeș)





Sumar

Restituiri Pitești

CONSILIUL ŞTIINŢIFIC:
conf. univ. dr. habil Claudiu NEAGOE
lect. univ. dr. Marius ANDREESCU
conf. univ. dr. Constantin BĂRBULESCU

COLECTIVUL DE REDACŢIE:
Redactor-şef: dr. Marin TOMA
Secretar de redacţie: Simona FUSARU

REDACTORI:
prof. dr. Elena STEFĂNICĂ
prof. dr. Octavian DĂRMĂNESCU
drd. Adelina-Elena SORESCU
dr. Aurel RADU

RELAŢII CU PUBLICUL: Carmen SAITA

ADRESA REDACŢIEI:
Centrul Cultural Piteşti,
Calea Craiovei nr. 2 (Casa Cărţii)
Tel./fax.: 0248 219976
www.centrul-cultural-pitesti.ro
e-mail: restituiripitesti@gmail.com

Revista *Restituiri Piteşti* apare trimestrial sub egida Consiliului Local şi a Primăriei Piteşti. Revista publică articole pe teme de istorie universală şi românească, sociologie politică, antropologie socială şi culturală, precum şi documente variate din arhive.

Responsabilitatea pentru conţinutul articolelor revine în totalitate autorilor (art. 206 C.P.).

Reproducerea articolelor sau a documentelor publicate se poate face numai cu indicarea autorului articolului şi a titulaturii revistei.

Textele şi fotografiile aduse în redacţie nu se înapoiază.

ISSN: 1583-5863

Editor - Centrul Cultural Piteşti

Tiparul executat la VENUS PRINTING SOLUTIONS Iași

OAMENI DE IERI PENTRU OAMENII DE ASTĂZI ION I.C. BRĂTIANU ȘI ISTRATE MICESCU

dr. Marius ANDREESCU
Cercetător științific Institutul de Cercetări Juridice „Academician Andrei Rădulescu” al Academiei Române

Ion I.C. Brătianu. Un om al Argeşului şi al naţiunii

Identificarea unui spaţiu geografic, cum este o localitate, se poate realiza în mai multe feluri: prin coordonate spaţiale, caracteristici demografice, economice, culturale, etc. Spre deosebire, individualitatea în timpul şi spaţiul istoric al unui popor, pe care o poartă cu sine un sat, un oraş sau o regiune este determinată de personalităţi care s-au născut, au trăit sau au creat în strânsă legătură cu acel loc, care astfel devine din simplă locaţie geografică un spaţiu de permanenţă al culturii şi civilizaţiei. Incontestabil, municipiul Piteşti este un astfel de spaţiu cultural, generator de civilizaţie, ce poate fi individualizat prin marile personalităţi care în decursul timpului şi-au pus amprenta asupra acestor locuri.

Vila Florica, situată la câţiva km de Piteşti este un reper în spaţiul geografic al municipiului Piteşti, încărcat de emblema personalităţii covârşitoare în planul vieţii politice, sociale şi culturale a familiei Brătienilor. Ion I.C.Brătianu este fără îndoială personalitatea cea mai pregnantă din această prestigioasă familie piteşteană, considerat a fi „conducătorul din umbră” al României interbelice şi care prin activitatea sa prestigioasă a contribuit din plin la crearea şi dezvoltarea statului român modern a cărui existenţă să fie marcată definitiv de constituţionalismul democratic. Orice evocare a personalităţii marelui om politic nu este îndeajuns de pertinentă pentru a sublinia imensa sa contribuţie în planul vieţii politice, sociale şi culturale. Contele de Saint-Aulaire, ministrul Franţei la Bucureşti îşi exprima aprecierea faţă de liderul liberal: „Excela în a câştiga fără să-şi facă duşmani. Viitorul apropiat mi-a descoperit în el cele mai înalte calităţi care îl fac unul din marii oameni de stat ai generaţiei sale, mult mai mare decât cei trei mari: Wilson, Lloyd George, Clemenceau. Nimic mai natural: la ţări mici, oameni mari”.

Ionel Brătianu, aşa cum obişnuiau să-l numească apropiaţii, era fiul cel mare al fostului prim-ministru şi fondator al Partidului Naţional Liberal, Ion C.Brătianu, şi al Piei Pleşoianu. S-a născut la 20 august 1864 la vila Florica, judeţul Argeş. Ca formare profesională, era inginer, însă pasionat de istorie şi cultură. Spirit al omului de stat cu simţul datoriei faţă de ţară, politica era, în opinia sa, o artă şi un fenomen complex. Afirmaţia sa este valabilă şi astăzi: „Cei mai mulţi își închipuie că politica e un fel



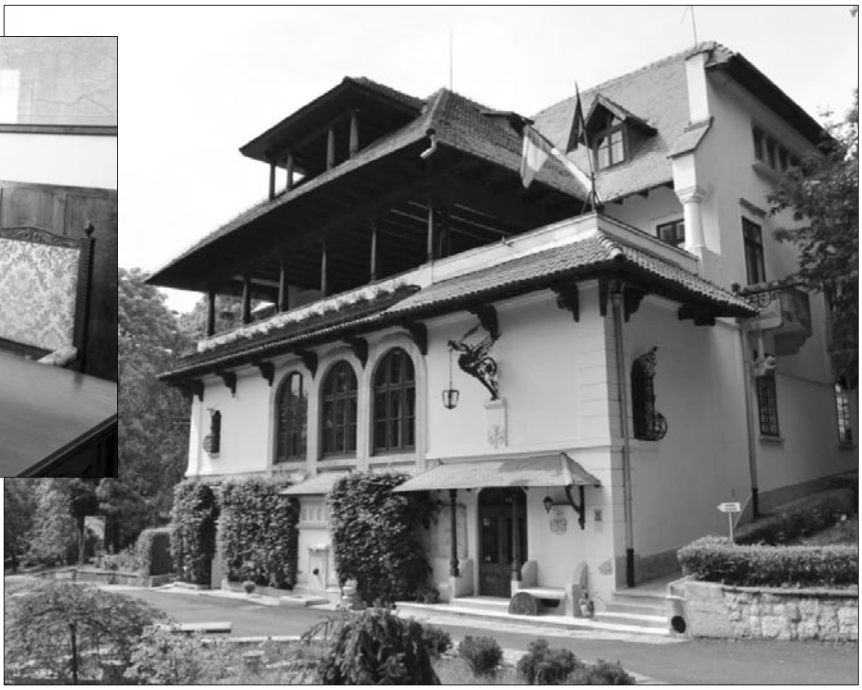
de distracţie, cu foloase şi onoruri. Politica e ceva grav, grav de tot. Ai în mâna ta viaţa şi viitorul ţării tale". Fiind conştient de faptul că avea datoria de a continua opera politică a familiei sale, în anul 1895 debutează în viaţa politică a ţării, fiind ales parlamentar de Gorj. Preia, pe rând, funcţiile de ministru al Lucrărilor Publice, interimar la Ministerul de Externe şi Ministru de Interne. Concepţia sa modernă asupra viitorului României îl propulsează ca lider al grupurilor tinerilor liberali, pentru ca la 11 ianuarie 1909 Congresul partidului să-l desemneze Preşedinte al Partidului Naţional Liberal.

Pe fondul unei instabilităţi a vieţii politice româneşti din perioada interbelică, guvernările liberale, în fruntea cărora s-a aflat Ion I.C.Brătianu, s-au evidenţiat în mod deosebit prin durata lor. În total, Partidul Naţional Liberal a guvernat ţara timp de 6 decenii. Perioada de guvernare a fost marcată de reformele îndrăzneţe iniţiate şi susţinute de Ion I.C.Brătianu: reforma agrară, legea electorală, modernizarea economiei şi iniţierea doctrinei liberale *„prin noi înşine"*, dezvoltarea politicii externe prin alinierea ţării la noile realităţi impuse prin deznodământul primului Război Mondial şi nu în ultimul rând, elaborarea proiectului unei noi Constituţii, care de altfel a şi devenit Legea fundamentală a ţării.

Ilustrul om politic s-a confruntat însă şi cu puternice crize politice, cu deosebire criza dinastică generată de o nouă renunţare a principelui Carol al II-lea la prerogativele sale de moştenitor al coroanei. Cu toate vicisitudinile epocii, Ion I.C.Brătianu a reuşit să depăşească momentele de criză şi să menţină stabilitatea politică a ţării, fapt bine evidenţiat de Nicolae Iorga, care, referindu-se la acele momente istorice, afirma: „Acum nu mai erau doi stăpâni ai României, ci unul singur: Ion Brătianu. Dinastia de Argeş biruise cu totul pe cea de Sigmaringen. Ion I.C.Brătianu rămânea stăpânul, singurul şi absolutul stăpân al unei ţări care avea nesfârşită răbdare".

În calitate de ministru al Lucrărilor Publice, a acordat o atenţie specială construcţiei de căi ferate încurajând proiectele ilustrului inginer Anghel Saligny. Amintim faptul că în noiembrie 1897, ministrul participă la inaugurarea căii ferate Piteşti – Curtea de Argeş. Tot în calitatea pe care o are se ocupă de buna desfăşurare a lucrărilor de amenajare a Portului Constanţa. La data de 14 februarie 1901, odată cu numirea unui nou cabinet liberal, Ion I.C. Brătianu primeşte din nou portofoliul Ministerului Lucrărilor Publice, iar în urma remanierii guvernamentale din 9 ianuarie 1902, primeşte şi interimatul Ministerului de Externe, al cărui titular va deveni pe 18 iulie. Activitatea diplomatică pe care o depune în această perioadă este remarcabilă. Ionel Brătianu s-a ocupat îndeaproape de situaţia românilor din Imperiul Otoman şi Austro -Ungar, acordând o atenţie specială românilor din Transilvania, pe care îi sprijinea moral şi politic. Ministrul de Externe intervenea adesea la Viena şi Budapesta pentru a ameliora situaţia românilor. În anul 1905, Ionel şi fratele său, Vintilă Brătianu, au participat la inaugurarea Palatului ASTRA din Sibiu. Mai târziu, a efectuat vizite în oraşele din Transilvania, întâlnindu-se cu unii dintre foştii colaboratori ai lui Avram Iancu.





Muzeul Naţional Brătianu (Vila Florica, Ştefăneşti, Argeş); **imagine din biroul lui I.I.C. Brătianu** (sursă foto: https://www.muzeulnationalbratianu.ro/)

În toată activitatea sa politică, Ion I.C.Brătianu a fost un promotor a reformelor politice şi sociale. Vocea sa devenea una dintre cele mai importante în Partidului Naţional Liberal, iar opinia sa era ascultată şi luată în considerare, chiar dacă nu riposta faţă de opiniile bătrânilor din partid, care se opuneau reformelor. Brătianu sublinia în discursurile sale din această perioadă însemnătatea decisivă a reformei agrare pentru România, a dezvoltării economice şi milita pentru introducerea votului universal. Personalitatea sa se impunea din ce în ce mai mult, aşa încât la 1 ianuarie 1909 Congresul partidului l-a desemnat în funcţia de preşedinte al Partidului Naţional Liberal, cu mult entuziasm, căci reprezenta „tot ceea ce avea mai bun partidul şi ţara". Încă de la discursul inaugural, noul preşedinte stabilea două principii fundamentale pentru viitoarea activitate: „libertatea de discuţie" şi „disciplina în acţiune".

O altă etapă importantă a activităţii politice a ilustrului liberal începe la sfârşitul celui de al doilea război balcanic (28 iulie 1913). Climatul politic devenea propice aplicării reformelor. Într-o scrisoare adresată lui Carol I în august 1913, Brătianu cerea urgent trecerea la aplicarea reformelor pe care le gândise şi în care credea. Regele se arată reticent, temându-se că aceste reforme să nu stârnească lupte violente pe scena politică. După o guvernare conservatoare, Ion I.C.Brătianu este chemat pentru a doua oară, la 4 ianuarie 1914, să formeze Consiliul de Miniştri. După câştigarea alegerilor parlamentare, preşedintele Partidului Naţional Liberal expune, la 21 februarie 1914, problema revizuirii Constituţiei.

Declanşarea Primului Război Mondial a impus amânarea promovării reformelor economice şi sociale scontate. Trebuie amintit contextul în care ţara noastră a trebuit să se poziţioneze în acest conflict. România avea la acel moment un tratat militar cu Tripla Alianţă, încheiat încă din 1883 de tatăl actualului Prim-ministru. Tratatul fusese ţinut secret deoarece un pact cu Austro-Ungaria era extrem de nepopular în rândul opiniei publice. Pe 27 septembrie 1914, Regele Carol I se stinge din viaţă, ceea ce însemna pentru România libertatea de a merge la război împotriva Austro-Ungariei. În noul context, primul ministru a devenit figura centrală a vieţii politice, deciziile sale influențând destinul istoric al României. Pentru acest lucru îşi va atrage renumele de „rege neîncoronat" al ţării.

În perioada neutralităţii (1914-1916), întreaga coordonare a politicii externe româneşti este preluată de primul ministru, care lucra cu mare precauţie, orientându-se spre încheierea unor acorduri diplomatice care să constituie garanţii pentru statul român. Un asemenea succes diplomatic îl constituie şi tratatul încheiat cu Rusia la data de 18 septembrie 1914. Prin acest acord, Rusia se angaja să garanteze şi să apere integritatea teritorială a României şi să recunoască drepturile acesteia asupra teritoriilor din Austro-Ungaria locuite de români, în schimbul „neutralităţii binevoitoare" a ţării noastre. Tot în această perioadă, guvernul încheie şi un acord cu Italia, prin care cele două ţări au convenit să se informeze reciproc în legătură cu orice schimbări preconizate în politica lor.

Opinia publică sprijinea noua orientare politică a ţării, astfel că Ion I C. Brătianu va trece la dotarea armatei. Primul ministru a dat dovadă de multă fermitate şi abilitate diplomatică, stăruind pentru încheierea unor convenţii politico-militare, care să stipuleze limpede condiţiile în care România va intra în război şi obiectivele urmărite de el. Astfel, după lungi tratative, pe data de 4 august 1916 au fost semnate tratatele de colaborare cu membrii Antantei.

Semnificativ pentru a puncta activitatea politică a preşedintelui liberal este şi bătălia diplomatică coordonată de acesta la Conferinţa de Pace de la Paris. Principala preocupare pe plan extern a Prim-ministrului român era recunoaşterea prin tratat a unirii celor trei provincii cu România. În ziua de 18 ianuarie 1919 lucrările Conferinţei de Pace de la Paris, care trebuia să reglementeze problemele internaţionale de război, i-au creat o mare deziluzie lui Ionel Brătianu. Prin decizia marilor puteri învingătoare, România a fost trecută în rândul statelor cu interese limitate, putând să participe la dezbateri numai când era invitată, deşi potrivit Convenţiei din 4 august 1916 se bucura de aceleaşi drepturi egale. Astfel, marile puteri au pregătit Tratatul de Pace cu Germania fără a permite delegaţiei române să-şi exprime punctul de vedere, deşi ţara noastră a avut foarte mult de suferit din pricina luptelor cu germanii.

Un fapt similar s-a întâmplat şi în ceea ce priveşte Tratatul de Pace cu Austria. În aceste condiţii, în mai 1919 Ionel Brătianu a luat iniţiativa unei note verbale colective adresate lui Georges Clemenceau, prin care cerea ca proiectele tratatelor să le fie comunicate din timp, pentru a le putea analiza. Cu toate acestea, Guvernului român i s-a înaintat numai un rezumat al tratatelor preconizate a fi încheiate. Într-un discurs rostit la şedinţa plenară a statelor aliate asupra proiectului de tratat şi într-un

memoriu adresat Consiliului, Ion I.C.Brătianu afirma că România este hotărâtă să asigure drepturile minorităţilor, dar ea nu poate să primească un regim special, la care nu erau constrânse toate statele suverane. La 10 septembrie 1919, România a fost pusă în faţa faptului împlinit, căci marile puteri au semnat la Saint-Germain Tratatul de Pace cu Austria. În urma notelor ultimative ce i s-au adresat de a semna fără obiecţii tratatul, Ion Brătianu şi-a dat demisia, la 12 septembrie 1919, din fruntea Consiliului de Miniştri, deoarece nu a dorit să semneze acest tratat.

În noile condiţii create după terminarea Primului Război Mondial, adoptarea unei noi Constituţii a devenit una din problemele fundamentale ale statului român. Dar, organizarea constituţională a constituit o problemă deosebit de dificilă, atât pentru instituţia monarhică, cât şi pentru guvernele din această perioadă, din cauza multiplelor împrejurări interne, dar mai ales externe. Soluţionarea problemei constituţionale a fost mereu amânată până la venirea liberalilor la putere, la începutul anului 1922. După lungi dezbateri, noua Constituţie a fost votată la 26 martie 1923 în Adunarea Deputaţilor, iar la 27 martie în Senat şi a fost promulgată de rege şi publicată în „Monitorul Oficial" la 29 martie 1923. În litera sa, noua Constituţie păstra o bună parte din articolele celei din 1866, dar aducea unele prevederi care corespundeau noii realităţi româneşti de după Marea Unire şi după Primul Război Mondial. Legea fundamentală românească era una dintre cele mai avansate din Europa acelor vremuri, fiind considerată o operă liberală.

Nu dorim să ne referim la conţinutul acestei Constituţii, însă, trebuie să subliniem în contextul acestui studiu, contribuţia decisivă pe care Ion I.C.Brătianu a avut-o la fundamentarea principiilor şi reglementărilor ce se regăseau în legea fundamentală a statului. Programul Partidului Naţional Liberal, al cărui principal autor a fost Ionel Brătianu şi care a stat la baza elaborării Constituţiei din 1923, sublinia cu pregnanţă faptul că procesul de consolidare internă a ţării va fi întemeiat pe „ideea naţională", pe democratizarea tot mai desăvârşită a ţării, pe ordine, pe progres şi pe înfrăţire socială. Programul înscria la loc de frunte principiul potrivit căruia „naţionalităţile trebuie să se bucure în statul român de cele mai întinse drepturi, fără deosebire de rasă sau religie pentru ca astfel să se poată dezvolta în cadrul organizării noastre sociale în deplină linişte, egalitate şi mulţumire".

Partea din program, consacrată democratizării ţării includea reformele care reclamau o cât mai grabnică înfăptuire, printre care necesitatea organizării sindicatelor profesionale, reglementarea dreptului la grevă, contractul colectiv şi protecţia muncii minorilor şi a femeilor. Politica economică a Partidului Liberal prevedea dezvoltarea ţării prin „muncă, iniţiativă şi capitaluri româneşti". Această concepţie nu excludea colaborarea şi participarea capitalurilor străine, ci urmărea împiedicarea subordonării economiei române faţă de economia unui alt stat. În domeniul cultural, programul includea „încurajarea progreselor culturale", iar în cel administrativ o „unificare grabnică", fără însă a fi confundată această acţiune cu centralizarea.

Insistând asupra necesităţii ca în alcătuirea Constituţiei să se ţină seama de conţinutul tuturor acestor principii, manifestul Partidului Naţional Liberal adresat alegătorilor din România Mare şi publicat cu prilejul alegerilor din 1920, făcea apel la crezul partidului de a asigura propăşirea statului român sub regim constituţional, monarhic şi democratic şi având un caracter unitar naţional, atât în viaţa sa politică, cât şi în cea culturală şi economică.

În conformitate cu acest program politic liberal elaborat sub conducerea lui Ion I.C.Brătianu, Constituţia din 1923 este o expresie a raportului real de forţe politice din perioada respectivă şi a reprezentat aşezământul juridic şi politic principal pe baza căruia au funcţionat instituţiile fundamentale ale României întregite, conferind statului român forma de guvernământ monarhică, dar întemeiată pe regimul democratic, parlamentar – constituţional. Sub imperiul acestei Legi fundamentale, principiile reprezentativităţii, separaţiei puterilor, legalităţii şi legitimităţii legilor, ca şi cele privind sistemul electiv şi al regimului proprietăţii au fost mult mai pregnant reliefate comparativ cu cele cuprinse în Constituţia din 1866. Se poate afirma, fără îndoială, că Legea fundamentală din 1923 a constituit, în perioada când a fost în vigoare, un factor de progres în democratizarea societăţii româneşti.

În timpul marii guvernări liberale interbelice reformele democratice nu s-au limitat numai la Constituţia din 1923. Cele mai multe măsuri din guvernarea Brătianu au vizat alinierea ţării la noile realităţi postbelice. După adoptarea Constituţiei, la iniţiativa lui Ion I.C.Brătianu, sunt adoptate şi promulgate mai multe acte normative de importanţă vitală pentru ţară, dintre care amintim: legea pentru organizarea armatei (24 iunie 1924), legea pentru învăţământul primar (26 iunie 1924), legea organizării judecătoreşti din 25 iunie 1925, prin care judecătorii deveneau inamovibili, legea pentru înfiinţarea Patriarhiei Române (25 februarie 1925) şi

nu în ultimul rând legea pentru unificarea administrativă a tuturor provinciilor adoptată la 14 iunie 1925, care avea la bază „păstrarea caracterului unitar al ţării" şi aplicarea descentralizării administrative.

Pe 27 martie 1926 este promulgată legea electorală a „primei majorităţi". Principala modificare se referea la centralizarea rezultatelor, repartiţia mandatelor şi proclamarea aleşilor. O altă măsură importantă a fost „legea Mărzescu", care cuprindea măsuri de combatere a unor infracţiuni contra liniştii publice. Acest act legislativ a constituit temeiul juridic al măsurii de scoatere în ilegalitate a Partidului Comunist Român. În perioada de referinţă au fost adoptate şi acte normative importante privind munca şi protecţia socială a muncii: legea repaosului duminical (1925), legea pentru protecţia muncii (1939) şi legea pentru pregătirea profesională şi exercitarea meseriilor (1936). Se cuvine a menţiona şi câteva importante acte normative care au contribuit la modernizarea sistemului judiciar în România: legea din 1925 privind organizarea şi funcţionarea contenciosului administrativ şi actul normativ din 1933 pentru organizarea jurisdicţiei muncii.

Spaţiul nu ne permite să realizăm o analiză amplă a legilor adoptate sub imperiul Constituţiei din 1923, dar, în finalul acestor considerente, trebuie să subliniem că Legea fundamentală adoptată în acel moment istoric a avut principala menire de a fi Constituţia unificării, a legării şi sudării economice, teritoriale, politice şi spirituale a României Mari. Ea a deschis o nouă etapă în dezvoltarea ţării pe calea progresului social, a democraţiei, având drept obiectiv desăvârşirea organizării statale şi a vieţii sociale unitare. Pe baza Constituţiei, a cărui mentor a fost marele om politic Ion I.C.Brătianu, s-a putut realiza, într-un ritm relativ rapid, întreg procesul de unificare legislativă apărut ca o necesitate naţională imperioasă încă din primii ani de după unire. Aşezământul politic şi juridic fundamental din 1923 reprezintă, în opinia noastră, încununarea operei politice a ilustrului om de stat care a fost şi rămâne Ion I.C. Brătianu.

În încheierea acestor succinte consideraţii, redăm aprecierile pe care Ion G. Duca le făcea în memoriile sale şi care evocă geniul politic al lui Ion I.C.Brătianu: „El nu se hotăra niciodată repede… din primul moment îi apăreau în minte toate repercusiunile probabile şi posibile ale unui act, aşa încât, înainte de a se hotărî să facă acel act, examina, reexamina, contra examina toate urmările lui şi nu trecea de la intenţie la fapt decât după ce contura toate argumentele favorabile şi nefavorabile iar foloasele îi apăreau mai puternice, mai determinate decât neajunsurile. Din profesiunea lui de inginer rămăsese cu obişnuinţa de a nu pune niciodată piciorul pe un teren, înainte de a-l fi sondat şi de a cunoaşte bine soliditatea lui. Dar, odată gestaţiunea terminată, odată hotărârea luată, nu am întâlnit în toată viaţa şi în toată cariera mea politică, om mai neclintit în ducerea până la capăt a hotărârilor sale".

Istrate Micescu. Un om de drept întru credința ortodoxă și dragoste de neam și țară

Istrate Micescu s-a născut la 22 mai 1881, în orașul Ploiești, în familia profesorului Nicolae Micescu. După absolvirea Liceului „I. C. Brătianu" din Pitești (1899), a urmat cursuri de drept la Paris, unde și-a luat licența (1903) și doctoratul în drept (1906). Revenit în România, a profesat ca avocat mai întâi la Baroul Argeș și apoi la Baroul Ilfov, al cărui decan a fost în două rânduri (1923–1928, 1936).



Începând din anul 1912, a predat cursuri de drept civil și filosofia dreptului la Facultatea de Drept din București. În anul 1918, profesorul Micescu a devenit membru al Partidului Național Liberal, fiind ales deputat în trei legislaturi (1920, 1927 și 1931). În anul 1931 este ales și vicepreședinte al Camerei Deputaților. El a intrat în conflict cu conducerea partidului din care făcea parte, creând în ianuarie 1925 un grup disident și o publicație „Răspunderea", în care cerea vehement „refacerea moralității și credibilității partidului".

Odată cu instaurarea domniei regelui Carol al II-lea, Istrate Micescu s-a apropiat de grupul liberal condus de Gheorghe I Brătianu. După alegerile din anul 1937, el a făcut parte din guvernarea Goga-Cuza în calitate de ministru de externe (28 decembrie 1937 – 10 februarie 1938). După instaurarea dictaturii regale la 10 februarie 1938, profesorul Micescu a fost însărcinat cu elaborarea unei noi Constituții prin care se intenționa să se legitimeze noul regim. Proiectul elaborat de el nu a corespuns întru totul așteptărilor Regelui deoarece: *„îngrădește puterea regală, toate puterile statului izvorăsc din națiunea română, iar regele nu este decât primul cetățean al țării, dar care se supune legilor acesteia"*. Este numit apoi membru al Consiliului Superior Național al Frontului Renașterii Naționale, senator în noul Parlament și ministru al justiției în guvernul Gheorghe Tătărescu (24 noiembrie 1939 – 10 mai 1940). În anul 1945, după venirea comuniștilor la putere, profesorul Istrate Micescu a fost exclus din barou. A fost apoi arestat, acuzat de „acțiuni de rezistență împotriva regimului de democrație populară" și condamnat la data de 1 iulie 1948 la 20 de ani de temniță grea. După cum relatează cei prezenți în sală, în momentul în care și-a auzit sentința, prof. Micescu a replicat judecătorilor astfel: ***„Mulțumesc generozității Înaltei Curți că mi-a dorit o viață atât de lungă în care probabil voi face doi sau trei, iar restul îi veți face voi!".*** Istrate Micescu a încetat din viață la 22 mai 1951 în vârstă de 70 de ani în penitenciarul Aiud.

Încercăm să facem o scurtă prezentare a vieții și personalității maestrului. Familia Miceștilor a stăpânit moșiile de la Ciumești și Micești din județul Argeș încă din secolul al XVI-lea. Dintre membrii acestei familii, cel mai cunoscut este Istrate N. Micescu, acesta fiind considerat cel mai mare avocat român al acelor vremuri; renumele sau s-a păstrat până în timpul actual. În epocă, era cunoscut și pentru pasiunile sale: cărțile, având peste 33.000 de volume, vânătoarea și femeile, fiind căsătorit de patru ori. Conacul familiei Micescu este alcătuit din două clădiri. Principala clădire a fost terminată în 1928. Casa Muzelor, cea de a doua clădire, denumită astfel chiar de către ilustrul profesor, a fost construită în 1935. La ambele clădiri, Gheorghe Ungureanu a executat șarpantele, sculptorul Jurcă a creat decorațiile, iar Ruffer a realizat șemineele. Clădirea principală în stil neoromânesc clasic, cu un turn de colț, prezintă elemente arhitecturale - coloane, colonada portalului, profiluri, frumos sculptate în piatră. Se regăsesc atât elemente ale reședințelor boierești fortificate, cât și detalii ale caselor țărănești din Muntenia subcarpatică. Două motive arhitecturale sunt recurente în compoziția imobilului, loggia și foișorul, tratate diferit. Zidăria este de cărămidă, iar planșeele principale din beton armat. Pentru soclu s-a folosit piatră de râu.

Conacul numără 22 de camere, având patru niveluri, demisol, parter, etaj și mansardă, numai turnul numărând cinci niveluri. Dintre toate încăperile, biblioteca și salonul turcesc erau cele mai bogat decorate. Pe pereți erau tablouri ale pictorilor Eustațiu Stoenescu, Grigorescu și Dărăscu, avocatul Micescu fiind un mare colecționar de artă. Șemineul din holul principal era realizat de Ruffer din ceramică venețiană. Volumetria Casei Muzelor este inspirată din arhitectura tradițională. Clădirea, relația cu peisajul, materialele folosite încorporează un spirit regional, fără ornamentații. Construcția are parter, etaj și mansardă, la parter și la etaj având terase. Interioarele, păstrându-se aproape intacte, demonstrează o perfectă continuitate a fațadelor, redând formele tradiționale. La etaj, s-a păstrat un șemineu Ruffer din ceramică albastră, dar și mare parte din mobilierul din lemn masiv. În liniștea bibliotecii din cabana de vânătoare sau „casa muzelor", cum o mai numea avocatul Micescu, acesta a elaborat Constituția României din 1938.

Fiul lui Istrate Micescu povestește că la Micești „era momentul de destindere, dar nu era un moment de destindere frivol, pentru ca acolo tata îi citea pe Platon, pe Tucidide; momentul ăsta de liniște sufletească era împănat cu discuții care erau discursuri, cu versuri care se făceau și care se recitau și, în serile de liniște, cânta la flaut. Dar asta nu putea să și-o permită decât acolo, unde nu erau clienți". După cărți, o altă pasiune era vânătoarea. În pădurile Budeasa, Trivalea si Purcăreanca îi avea adesea invitați la vânătoare pe „zeii" timpului, printre care: Liviu Rebreanu, Ion Minulescu, Lucian Blaga, Octavian Goga, Dinu Brătianu, Pamfil Șeicaru. Mormântul avocatului, profesorului și omului politic Istrate N. Micescu este unul simplu, acesta fiind

înmormântat, împreună cu cea de-a patra soție (Lizetta Micescu 1909-1987), lângă biserica din satul Ciumești (județul Argeș), nu în capela familiei. Nicolae Carandino a realizat un frumos portret în cuvinte al ilustrului om de drept: „În toată Facultatea de Drept ne copleșea pe atunci Istrate Micescu - profesorul, nu politicianul. Avea înfățișarea unui filozof alexandrin. Slab și rasat, purta barba ascuțită. (...) Umbla foarte elegant îmbrăcat și avea grija ținutei și a gesturilor chiar și atunci când nu se afla la tribună. Era poate puțin prea conștient de valoarea lui (...). Era un om de mare cultură. Știa latinește și grecește cum știau puțini (...), nu erau secrete ale discursului care să-i fie străine. I se citau cuvintele de spirit în toate saloanele și în toate cafenelele. Aventurile sale matrimoniale provocau, în schimb, surâsuri”.

Istrate Micescu este incontestabil o personalitate a culturii juridice, fapt demonstrat poate, mai bine decât orice analiză teoretică, în apelativul cu care era caracterizat şi recunoscut de contemporani, adică „om de drept”. De altfel, însuşi maestrul barei, care interioriza pe deplin universul ideatic în care se manifesta, obişnuia să spună nu avocat, nu om politic şi nici profesor universitar, ci, lapidar, „om de drept”. În persoana lui Istrate Micescu se verifică exactitatea cugetării filosofilor limbajului, după care „toată forţa inteligenţei rezidă în artificiul limbajului”. De aceea, este bine să amintim ca un prim domeniu de manifestare a faptelor de creaţie juridică ale maestrului, retorica: Micescu a avut geniu verbal. Ascultat la bară, în marile procese, la catedră, la cursurile în care îşi demonstra originalitatea teoriilor de drept, era literalmente fascinant. Micescu nu folosea metodele şi tehnicile oratorice pentru a impune cu orice preţ o idee, ci de multe ori făcea apel la sensibilitatea ideii şi nu la rigoarea unei demonstraţii formale a acesteia. Oratoria lui fascina, fermeca, seducea, tulbura şi captiva prin uluitoarea putere a demonstraţiei bazate pe îmbinarea dintre sensibilitatea gândului şi ideea transpusă într-un fapt sensibil. Oratoria lui era expresia forţei propulsive a gândirii sale, niciodată a vorbelor potrivite în căutare de efecte. Exista în arta maestrului o corespondenţă deplină între gând şi cuvânt. Totul era gândit, dar se resimţea în oralitate ceea ce în scris nu se putea cuprinde, adică bogăţia de nuanţe şi inflexiuni ale cuvântului rostit în măsură să transmită de multe ori intuitiv şi să convingă în acelaşi timp asupra unei idei, care într-o formă elaborată scrisă nu ar fi avut nimic din căldura unei argumentaţii specifice limbii române.

Unul din aspectele acestui talent oratoric stătea în capacitatea de a nu fi niciodată limitat numai la o demonstraţie în termeni stricţi juridici. Era un bun cunoscător al dreptului roman, dar spre deosebire de profesorii specializaţi în această materie, care discutau despre instituţiile dreptului roman numai ca fapte istorice, Micescu reuşea să dea prin oratoria sa multă culoare textelor, în aşa fel încât le insufla viaţă, astfel spus, rostirea sa devenea creaţie juridică şi, implicit, provoca interesul auditoriului pentru texte juridice altfel aride şi fără coloratură. Elabora cu uşurinţă, dar niciodată cu indiferenţă. Pentru a înţelege cel mai complicat proces, îi era îndeajuns timpul unei ore, dar până la pledoarie problemele litigiului îl pasionau fără contenire. Procesele dificile le studia cu multă atenţie şi migală, iar după pledoarie depunea concluzii scrise, adevărate monografii şi chiar opere juridice nu numai prin dimensiunile lor, dar şi prin conţinut.

Faptele le reducea la elemente schematice, când nu cuprindeau în ele însele esenţa litigiului. În schimb, analiza juridică lua totdeauna amploare. Când procesul era axat în special pe fapte, ca în litigiile penale, arta lui de a le disemina, de a le da culoare şi relief de multe ori lua aspecte de antologie, aşa cum a fost cazul în afacerea Lăzărescu – Păltineanu pledată în faţa Secţiilor Unite ale Curţii de Casaţie. Arta oratorică a maestrului a reprezentat şi reprezintă un incontestabil fapt de cultură şi creaţie juridică. Istrate Micescu era avocatul care pleda în drept prin excelenţă cu un eşafodaj de argumente pe cât de luxuriante, pe atât de stringente în logica lor. Experienţa şi erudiţia îi permiteau să descopere pe loc cheia procesului şi să îşi elaboreze discursul care nu era o simplă pledoarie a unui avocat, ci o veritabilă operă culturală juridică, în care se îmbinau în mod armonios interpretările conferite faptului, ideile abstracte ale teoriei dreptului, interpretările normelor aplicabile, după care tot eşafodajul argumentativ se întorcea astfel îmbogăţit la destinatarul său, respectiv instanţa care trebuia să decidă, dar şi omul ca beneficiar al actului de justiţie.

Creaţia juridică a lui Istrate Micescu este relevantă nu numai în planul jurisprudenţei şi al retoricii ca ştiinţă juridică, dar şi în domeniul teoriei dreptului. Micescu a fost unicul doctrinal, în cea mai autentică accepţiune a cuvântului, dintre profesorii Facultăţii de Drept din Bucureşti din perioada interbelică, cu o viziune generală a dreptului şi cu o teorie proprie asupra ştiinţei dreptului civil. De aceea, incontestabil, maestrul barei a fost un

creator de drept pentru că mai înainte de orice a fost un gânditor al ştiinţei şi artei dreptului. Această realitate rezidă din prelegerile sale universitare, dar şi din puţinele scrieri care au rămas. Cursul său a avut inegalabila virtute de tratare umanistă a ştiinţei dreptului, graţie culturii adâncite de care Istrate Micescu beneficia. În prelegerile sale de drept civil, Istrate Micescu nu s-a mulţumit niciodată să transmită studenţilor, aşa cum se obişnuieşte, doar cunoştinţele cerute de programa analitică. Adesea el a evocat probleme fundamentale ale dreptului, propunând soluţii proprii originale.

În cele ce urmează, dorim să facem succinte referiri la una dintre cele mai importate contribuţii pe care Istrate Micescu a avut-o la dezvoltarea teoriei dreptului, cu menţiunea că realizările marelui savant piteştean au nu numai o valoare istorică, dar implicit o imensă valoare ştiinţifică pentru zilele noastre, care ar trebuie să fie mai bine valorificată.

Străduindu-se, după mulţi alţi autori, să dea o definiţie a dreptului ca disciplină ştiinţifică, ajunge la concluzia că ea este ştiinţa dreptului şi tehnica obligaţiilor. În concepţia sa primordială sunt drepturile, iar legile nu sunt decât mijloace tehnice pentru realizarea drepturilor. În disputa dintre partizanii dreptului natural, care postulează existenţa unui „drept etern" bazat pe prescripţii imuabile şi impus de raţiunea umană, drept care conferă persoanelor fizice prerogative inerente naturii umane, iar pe de altă parte, teoreticienii pozitivismului politic, pentru care drepturile izvorăsc exclusiv din lege, din normele dreptului obiectiv, Istrate Micescu se declară încredinţat că *drepturile fundamentale ale omului preexistă legilor, care nu le creează ci doar le recunosc*. Această idee este clar exprimată şi demonstrată în „*Cursul de Drept Civil*", predat studenţilor în anul universitar 1931-1932. Micescu, atunci când dă definiţia dreptului civil, este încredinţat, ca şi Leibniz, iar mai aproape de zilele noastre Heidegger şi Constantin Noica, că în cuvinte sunt depozitate adevăruri umane esenţiale. Prin urmare, el caută originea dreptului, explorând etimologia cuvântului latin *jus*.

Este mai bine decât orice altă argumentare să dăm cuvântul maestrului pentru a explica raportul dintre drept şi lege: „A porunci înseamnă a avea dreptul să porunceşti. Ceea ce este anterior şi superior în noţiunea de poruncă este dreptul de a o lansa, este virtutea de a o impune (...). Drepturile reprezintă în ordine ierarhică elementul superior, anterior legilor (...). Dacă noţiunea drepturilor a apărut cea dintâi şi noţiunea legilor a apărut după ea, este firesc ca noţiunea legilor să fie subordonată noţiunii dreptului (...). Legile, ca norme de conduită nu pot să aibă altă justificare (...) decât de a porunci respectul drepturilor."







Argeşelu (Ciumeşti) Mărăcineni Argeş

Această idee fundamentată de Istrate Micescu despre anterioritatea drepturilor în raport cu legile este actuală şi deosebit de importantă pentru a găsi un criteriu de delimitare între puterea discreţionară şi excesul de putere în activitatea autorităţilor statului. Istoria şi realităţile contemporane demonstrează că pozitivismul juridic bazat pe principiul supremaţiei legii fundamentale, nu este suficient pentru a împiedica ca guvernanţii să îşi utilizeze prerogative încuviinţate prin lege în alte scopuri decât acelea pentru care însăşi legea le-a creat. Prin urmare, este necesar a considera că nu drepturile sunt în serviciul legii, ci invers, în sensul că legea nu face altceva decât să concretizeze şi să exprime drepturile, aşa cum cuvintele exprimă gândurile a căror existenţă este anterioară. O astfel de abordare afirmă, în primul rând, *supremaţia drepturilor*, din care decurge firesc supremaţia constituţiei şi a legii. Corolarul unei astfel de concepţii despre drept este semnificaţia pe care Istrate Micescu o atribuie ştiinţei dreptului: „A construi o ştiinţă a dreptului înseamnă a construi o ştiinţă a drepturilor în serviciul cărora apar legile. A studia în această ştiinţă înseamnă mijloacele graţie cărora scopul final al respectului legilor poate fi atins."

III. Unele concluzii

Guvernanții noștri au căzut din creștinism. Dar, „creștinismul nu cade" așa cum, cu bună dreptate, afirmă Părintele Arsenie Boca. Poporul român a fost, a rămas și va rămâne în dreapta credință ortodoxă. Guvernanții de astăzi vor să stăpânească și nu să slujească poporul care, conform principiilor statului de drept, este singurul deținător al puterii în stat. Integrarea europeană s-a dovedit a fi tot o modalitate de concentrare a puterii de decizie la nivelul câtorva state care, evident, vor să-și realizeze propriile interese, de multe ori pe seama statelor considerate a fi „de mâna a doua", cum este considerată și România. Mai grav este că această politică, orientată spre stăpânire la nivel național sau internațional, are ca scop anihilarea sentimentului național, excluderea și defăimarea credinței creștine și, în special, ortodoxe, transformarea omului într-un individ lipsit de demnitate și personalitate, supus, iar progresul social să se bazeze pe acumulări materiale și concentrări de putere cu excluderea existenței valorilor spirituale.

Este un proces complex, dirijat atent de cei care exercită puterea, de depersonalizare a omului, înlăturarea umanismului social și înlocuirea acestuia cu tehnologia, cu așa zisa inteligență artificială, un surogat pentru ceea ce se consideră a fi fericirea existențială a omului. Istrate Micescu, pentru vremea sa, dar și pentru timpul care ni s-a dat, ne transmite mesajul său: dreptatea este mai mare și mai importantă decât legea guvernanților și adevărata democrație, singura care își merită numele, trebuie să se bazeze pe cuvintele Mântuitorului nostru Domnul Iisus Hristos: *„Și Iisus, chemându-i la Sine, le-a zis: Știți că cei ce se socotesc cârmuitori ai neamurilor domnesc peste ele și cei mai mari ai lor le stăpânesc. Dar între voi nu trebuie să fie așa, ci care va vrea să fie mare între voi, să fie slujitor al vostru. Și care va vrea să fie întâi între voi, să fie tuturor slugă. Că și Fiul Omului n-a venit ca să I se slujească, ci ca El să slujească și să-și dea sufletul răscumpărare pentru mulți" (Marcu,10, 42-45).*

Bibliografie

Istrate Micescu, *Curs de drept civil*, Editura All Beck, București, 2000.

Mircea Duțu, *Istrate Micescu -o legendă vie a vieții juridice românești*, Editura Economica, București, 2000.

Emil Cernea, Emil Molcuț, *Istoria statului și dreptului românesc*, Editura Universul Juridic, București, 2013.

Nicolae Iorga, *Discursuri parlamentare*, Editura Bucovina, Iași, 1939.

Vladimir Hanga, *Istoria Dreptului Românesc*, Vol. III, Editura Academiei, București , 1977.

Buzatu, Gheorghe, Cheptea, Stela, Cîrstea, Marusia, editori, *Pace şi război (1940-1944) Jurnalul Mareşalului Ion Antonescu*, volumul I, Casa Editorială Demiurg, Iaşi, 2008.

Predescu, Lucian, *Enciclopedia României. Cugetarea*, Editura Saeculum, Bucureşti, 1999.

Gheorghe Alexianu, Paul Negulescu, *Tratat de drept civil*, Tomul I, Bucureşti, Editura „Casei Şcoalelor", 1942.

Radu Carp, *Responsabilitatea ministerială. Studiu de drept public comparat*, Bucureşti, Editura All Beck, 2003.

Tudor Drăganu, *Drept Constituţional şi Instituţii politice- Tratat elementar*, Vol. II, Editura Lumina Lex, Bucureşti, 1998.

Ioan Muraru, Gheorghe Iancu, *Constituţiile Române*, Bucureşti, Editura Actami, 2000.

Paul Negulescu, *Curs Constituţional Român*, Bucureşti, Editat de Alex Th. Doicescu, 1927.

Andrei Rădulescu, *Noua Constituţie*. *Cinci conferinţe ţinute la Radio*, Bucureşti, publicate în Cuvântul Românesc 1939.

Giovanni Sartori, *Teoria democraţiei reinterpretată*, Bucureşti, Editura Polirom, 1999.

Florin Grecu , *Regimul și principiile Constituției de la 1938*, în Revista Politicii nr 2/2005.

Un document fotografic rar: Corpul Ofițerilor Regimentului 4 Argeș din Pitești în 1924

dr. Aurel RADU
inspector superior Serviciul Județean Argeș al Arhivelor Naționale

Regimentului 4 Argeș[1] este primul și cel mai vechi regiment de infanterie piteștean amplasat pe platoul din Trivale, care a servit țara timp de aproape 70 de ani (1877-1946)[2]. Patronul spiritul al regimentului a fost Sfânta Filofteia de la Curtea de Argeș (7 decembrie)[3]. Încă de la înființare, regimentul participă în luptele din Războiul de Independență (1877-1878), la Rahova (7 noiembrie 1877) și la Vidin (12 ianuarie 1878). Comandat de regiment era colonel Gheorghe Hefner[4] (1837-1912), originar din Iași. În acest război au murit doi ofițeri și 41 de soldați. Dintre ofițerii eroi s-au remarcat maior Dimitrie Giurescu din București și locotenent Pavel Bordeanu din Suceava, ambii decedați în lupta de la Rahova.

La finele anului 1877, după victoriile repurtate împotriva otomanilor, principele Carol revine în mod simbolic la Pitești, la un deceniu de la momentul sosirii sale în țară. Cu această ocazie, la Biserica Sf. Nicolae, considerată catedrală a orașului, s-a oficiat un tedeum de către mitropolitul primat Calinic Miclescu și episcopul Ghenadie Petrescu al Argeșului[5]. Regimentul a fost aruncat în vâltoarea războiului mondial (1916-1918), mai întâi în campania din Transilvania, unde participă la luptele din zona Brașovului: Beclean, Calbor, Cincu Mare, Moha (azi satul Grânari, comuna Jibert), Sânpetru și Muntele Ștevia etc. Urmează retragerea necruțătoare și campaniile din Moldova și Basarabia. În aceste trei campanii importante au murit 10 ofițeri și 1.059 soldați. Dintre ofițerii căzuți la datorie se remarcă tânărul Iosef Netzler (1889-1916), cu origini evreiești, mort în lupta de la Zimnicea, promițător om de litere, cunoscut sub pseudonimul Ion Trivale.

Pentru cinstirea memoriei eroilor, mai multe străzi din orașul Pitești primesc denumiri reprezentative care să amintească de sacrificiul suprem făcut pentru câștigarea independenței naționale: 9 Mai, Grivița, Independenței, Maior Giurescu, Plevna, Rahova și Smârdan. Autoritățile, împreună cu asociațiile de veterani, susțin ridicarea unor



Colonel Richard Froschel, comandant al Regimentului 4 Argeș între 1921-1925.



Locotenent-Colonel Gheorghe Păunescu în 1924, comandant al Regimentului 4 Argeș între 1930-1934.



Locotenent-Colonel Nicolae Teodoru în 1924, comandant al Regimentului 4 Argeș între 1920-1921.

monumente de for public închinate acestor momente importante ale istoriei naționale: Monumentul Independenței (1906), Monumentul Artileriștilor (1913) și Poarta Eroilor (1925-1926), acesta din urmă cinstind sacrificiul eroilor din Primul Război Mondial[6].

Cu ocazia jubileului, inimosul comandant al regimentului, colonel Barbu Pârâianu, întocmește un istoric care conține fotografii de grup cu ofițerii regimentului din 1877 și 1927, o fototecă a celor 20 de comandanți de regiment din perioada 1877-1927, liste și imagini cu eroii morți în luptele din Războiul de Independență și Primul Război Mondial[7].

O încercare de monografie istorică actualizată a regimentului este și volumul colectiv publicat de Arhivele Militare de la Pitești în 2008, care reia *ad litteram* vechiul istoric și listele cu eroii publicate de Barbu Pârâianu în 1927. Din păcate, volumul monografic se ridică parțial la nivelul celui interbelic, reușește totuși să completeze biografiile comandanților din perioada 1877-1946, însă listele eroilor căzuți în campaniile din est, între 1941-1944 (654 soldați-eroi morți) și vest, între 1944-1945 (452 soldați-eroi morți) sunt redate sub forma unor reproduceri după manuscrise deteriorate și neclare în mare parte[8].

***

Documentul fotografic (*Corpul Ofițerilor Regimentului 4 Argeș - Pitești - 1924*) pe care îl prezentăm cu această ocazie face parte din colecția privată a anticarului Cătălin Tudor din Pitești, care a strâns numeroase piese, adevărate izvoare ale istoriei orașului natal, pe care, cu multă amabilitate, dorește să le împărtășească public. Tabloul de format mare (circa A3) este realizat pe carton fotografic în laboratorul „Foto-Arte” al cunoscutului fotograf piteștean cu origini evreiești Iosef Mencer (n. 1885, Pașcani), care a funcționat pe strada centrală Șerban Vodă. În presa vremii era considerat „fotograf oficial”, un abonat la contractele publice cu Prefectura Argeș, dar și cu Siguranța statului[9].

Acest document fotografic nu a fost menționat sau prezentat în cele două monografii istorice ale regimentului (1927, 2008) și nici nu se regăsește în fototeca Muzeului Județean Argeș. Tabloul conține medalioane fotografice ale celor 54 de ofițeri ai regimentului din 1924, în frunte cu comandantul cu origini germane Richard Fröschel, originar din Cernăuți, militar de carieră în armata austro-ungară între 1890-1918. În ordinea gradelor militare sunt: 12 sublocotenenți, 15 locotenenți, 11 căpitani, 8 maiori, 3 locotenenți-colonei și un colonel, comandat al regimentului. În afară de aceștia, mai exista un șef al muzicii militare, un ofițer și doi subofițeri de intendență. În pleiada de ofițeri, se remarcă maiorul Ioan Lilea (scris Lillea Ion) și sublocotenentul Mihail Damian, ambii originari din Pitești, care vor parcurge gradele militare până la acela de general.



Locotenent-Colonel Cristofor Văleanu în 1924, general în rezervă (d. 1970, București, Cimitirul Belu Militar).



Maior Lilea Ion în 1924, general de brigadă onorific al Regimentului 4 Argeș din 1947.



Sublocotenent Mihail Damian în 1924, general maior din 1948.

Ioan Lilea (n. 07.01.1887, Piteşti, act de naștere nr. 7/1887) este fiul lui Gheorghe și Elisabeta, căsătorit în 1914 cu Viorica Ionescu (n.1925), ajunge general de brigadă onorific la Regimentul 4 Dorobanți (9 mai 1947). În 1917 era maior în același regiment. A fost menținut în armată cu recomandarea PMR și după 1947, scăpând, pentru moment, de epurările extinse făcute de comuniști[10].

Mihail Damian (n. 08.11.1900, Piteşti, act de naștere 391/1900) este fiul institutorului Iosif Damian și al Teodorei, căsătorit cu Steliana Hosu în 1926, ajunge general maior din 1948. În 1918 era elev bursier la Şcoala Militară de Infanterie București, iar în 1943 era maior la Şcoala Superioară de Război. A fost trecut în rezervă în 1952[11].

Un caz interesant este al ofițerului **Richard Fröschel** (n. 31 octombrie 1872, Cernăuți), german romano-catolic, care în timpul Primului Război Mondial a luptat în armata austro-ungară, însă după război a servit în armata română, între 1919-1936, fiind comandat al regimentelor 4 Argeș (1921-1925) și ulterior la 29 Infanterie Dorohoi. De abia în 1938 primește cetățenia română, când era colonel în retragere, domiciliat în comuna Rădăuți din județul Rădăuți[12]. Acesta a avut un fiu botezat Richard (n. 4 iunie 1914, Cernăuți), domiciliat în București, str. General Cristescu nr. 18, care a primit cetățenia română în 1939, când se afla sub drapel[13].

Barbu Pârâianu (n. 23 martie 1884, Andreeşti, Gorj) s-a născut într-o familie de țărani[14]; a avut un frate geamăn, Constantin. A fost comandant al Regimentului 4 Infanterie Argeș între 1925-1930, însă ulterior s-a remarcat ca general de brigadă, inspector general al Jandarmeriei (1934-1938). Decedat în septembrie 1946, a fost înmormântat în cimitirul militar Ghencea din București. Din 2005, Inspectoratul de Jandarmi Județean din Călărași îi poartă numele, chiar dacă generalul a avut puține legături cu această zonă a țării[15].

Corpul Ofițerilor Regimentului 4 Argeș (Pitești, 1924) reprezintă un document fotografic rar și valoros creat într-un moment festiv din cariera militară, care completează imagistic biografiile ofițerilor din armata română dintre cele două războaie mondiale.

ANEXĂ

1.
Comandanții Regimentului 4 Argeș în perioada 1877-1946[16]

Nr. crt.	Numele și prenumele comandantului	Perioada	Date biografice
1.	August Gorjan	1877; 1884-1887	n. 1 august 1837, Vălenii de Munte, Prahova – d. 20 mai 1900, Viena.
2.	Gheorghe Hefner	1877-1880	n. 23 februarie 1837, Iași – d. 24 aprilie 1912, București, căsătorit în 1876 cu Maria Papadopol.
3.	Eftimie Ulescu	1880-1883	n. 10 octombrie 1843, București – d. 11 februarie 1883, Pitești, căsătorit în 1876 cu Smaranda Sămeșescu.
4.	Mihail Ivanovici	1883	n. 23 august 1839, Iași, căsătorit în 1866 cu Maria Manolescu.
5.	Gheorghe Măldărescu	1883–1884	n. 20 octombrie 1838, Măldărești, Vâlcea – d. 5 martie 1895, București, căsătorit în 1865 cu Elisa Mihăescu.
6.	Ștefan Șișman	1884	n. 13 mai 1839, Ploiești – d. 1905, București, căsătorit în 1862 cu Alexandrina Sachelarie.
7.	Alexandru Papadopol	1887–1894	n. 30 august 1836, București – d. 6 ianuarie 1902, Pitești, căsătorit în 1874 cu Maria Alexandrescu.
8.	Vasile Bădulescu	1894–1898	n. 1 ianuarie 1847, București – d. 25 aprilie 1910, București, căsătorit în 1890 cu Maria Antonescu.

9.	Ioan Budişteanu	1898–1902	n. 30 iunie 1852, Pitești – d. 15 mai 1902, București, căsătorit în 1882 cu Elena Negulescu.
10	Luca Vlădoianu	1902–1908	n. 22 august 1858, Pitești, căsătorit în 1882 cu Elena Macri.
11	Marin Niculescu	1908–1911	n. 1 noiembrie 1859, Craiova – d. 11 februarie 1919, Târgu Jiu, căsătorit în 1903 cu Constanța Tătărăscu.
12	Alexandru Băbeanu	1911–1914	n. 6 octombrie 1856, București – d. 8 mai 1918, Valea Satului, Vaslui, căsătorit în 1886 cu Elisa Ractivanu.
13	Gheorghe Scărlătescu	1914–1916	n. 11 februarie 1867, Giurgiu.
14	Nicolae Urdăreanu	1916	n. 21 noiembrie 1864, Craiova – d. 30 octombrie 1921.
15	Atanasie Atanasiu	1916-1917	n. 15 decembrie 1874, Galați.
16	Constantin Calotescu	1917-1918	n. 26 octombrie 1864, Brăila.
17	Ioan Filip	1918-1920	n. 22 august 1875, Bucureşti.
18	Nicolae Theodoru	1920-1921	n. 12 aprilie 1880, Craiova – d. 15 decembrie 1934.
19	Richard Fröschel	1921-1925	n. 31 octombrie 1872, Cernăuți.
20	**Barbu Pârâianu**	1925-1930	n. 23 martie 1884, Andreeşti, Gorj – d. septembrie 1946, Bucureşti, căsătorit cu Dora Pârâianu, au avut o fiică Gemma.
21	Gheorghe Păunescu	1930-1934	n. 3 octombrie 1882, Roşiorii de Vede, Teleorman.
22	Corneliu Calotescu	1934-1936	n. 19 noiembrie 1889, Piteşti.
23	Dumitru Georgescu	1936-1938	n. 14 ianuarie 1891, Racovița, Dâmbovița.
24	Vasile Georgescu	1938-1940	n. 13 iunie 1889, Folești, Vâlcea.
25	Aurel Locusteanu	1940-1941	n. 28 mai 1894, Locusteni, Dolj.
26	Ion Muțiu	1941-1943	n. 13 octombrie 1891, Rășinari, Sibiu.

27	Ștefan Stanciu	1943-1944	n. 28 octombrie 1894, Cioroiași, Dolj.
28	Emil Popescu	1944-1945	n. 5 septembrie 1897, Mihăileni, Dorohoi.
29	Remus Cornățeanu	1945	n. 5 mai 1898, Șocariciu, Ialomița.
30	Ion Prisiceanu	1945	n. 25 noiembrie 1900, Târgoviște.
31	Dumitru Coltofeanu	1945-1946	n. 26 octombrie 1895, Bodești, Vaslui.

2.
Corpul Ofițerilor Regimentului 4 Argeș[17]
Pitești
1924

Foto-Arte, I. Mencer, Pitești

Nr. crt.	Rând	Nume și prenume	Grad
1.	V	Aldulean Ion	Șef Muzică, cl. 3
2.	II	Andrescu C. Nicolae	Locotenent
3.	III	Angelescu N. Alexandru	Căpitan
4.	V	Bârzotescu Victor	Sublocotenent
5.	II	Bengliu Constantin	Maior
6.	V	Bucur Constantin	Adm. Sublocotenent
7.	III	Budescu Mihail	Sublocotenent
8.	III	Chercea C. Emil	Sublocotenent
9.	V	Constantinescu Cezar	Sublocotenent
10.	I	Constantinescu M. Dumitru	Căpitan
11.	III	Constantinescu Vasile	Căpitan
12.	IV	Crudu Ion	Sublocotenent
13.	I	Damian Mihail	Sublocotenent
14.	III	Diaconescu Ion	Locotenent
15.	III	Drăgulinescu Alexandru	Locotenent
16.	II	Druc Victor	Locotenent
17.	V	Dumitrescu Ion	Adm. Locotenent
18.	IV	Filișeanu Ion	Locotenent
19.	IV	Frânculescu Ion	Locotenent
20.	II	**Froschel Richard**	**Colonel**
21.	II	Ioan Alexandru	Maior
22.	II	Ionescu S. Marin	Locotenent
23.	III	Lilea Ion	Maior
24.	V	Marinescu C. Marin	Sublocotenent
25.	III	Marinescu Constantin	Maior
26.	IV	Marinescu Ilie	Căpitan

27.	V	Mălancescu Gheorghe	Adm. Sublocotenent
28.	III	Mălăncescu Mihail	Locotenent
29.	IV	Mihail M. Traian	Căpitan
30.	I	Mihail Z. Ion	Locotenent
31.	I	Opran Constantin	Locotenent
32.	I	Pascu Vasile	Maior
33.	I	Păunescu Gheorghe	Locotenent-Colonel
34.	I	Pârvulescu D. Ion	Căpitan
35.	III	Petrov Valentin	Maior
36.	III	Popescu Gr. Ion	Maior
37.	III	Popescu Hristodor	Locotenent
38.	IV	Rădulescu Nicolae	Sublocotenent
39.	I	Roșu I. Ștefan	Căpitan
40.	IV	Safta Constantin	Locotenent
41.	I	Stamatiu Ion	Maior
42.	II	Staricu R. Nicolae	Căpitan
43.	IV	Stănculescu Ion	Sublocotenent
44.	IV	Stănescu Marin	Locotenent
45.	IV	Stefănescu Mihail	Locotenent
46.	II	Sumedrea Ion	Locotenent
47.	I	Șerbănescu Vasile	Căpitan
48.	IV	Tătaru Ion	Căpitan
49.	II	Teodoru Nicolae	Locotenent-Colonel
50.	V	Țițirigă Ion	Sublocotenent
51.	V	Vasilescu A. Mihail	Sublocotenent
52.	II	Vasilescu Ion	Căpitan
53.	II	Văleanu Cristofor	Locotenent-Colonel
54.	I	Zănescu Constantin	Sublocotenent

Note:

1De-a lungul timpului s-a mai numit și Regimentul 4 Dorobanți sau Regimentul 4 Infanterie.

2Regimentul a fost înființat la 1 ianuarie 1877 prin Înalt Decret nr. 2.195, publicat și în „Monitorul Oastei" nr. 35 din 1877. Ca urmare a reorganizării armatei după model sovietic, regimentul a fost desființat la 15 iunie 1946.

3*Albumul Armatei Române, 10 Mai 1902*, Editura Librăriei Socec & Co., București, 1902, p. VI.

4Numele de familie apare uneori Herfner.

5 „Monitorul Oficial", nr. 282 din 18(30) decembrie 1877, p. 7182.

6https://archive.org/details/Poarta-Eroilor-Pitesti-1927, 2024.

7Barbu Pârâianu, *Istoricul Regimentului Argeș no. 4 scris cu ocazia jubileului de 50 ani 1877-1927*, Institutul de Arte Grafice „Artistica" P. Mitu, Pitești, 1927, 132p.

8Colonel (r) dr. Cornel Carp et alii, *Istoricul Regimentului 4 Dorobanți „Argeș" (1877-1946)*, Editura Pământul, Pitești, 2008, p. 207-225.

9*Sătenii din județul Argeș obligați de prefect să se fotografieze: O afacere de milioane*, în „Viitorul", nr. 5676 din 29 ianuarie 1927, p. 3; *O afacere la Prefectura de Argeș: Epilogul afacerii cu carnetele și fotografiile de identitate*, în „Adevărul", nr. 14.000 din 14 august 1929, p. 4; *Cine-i fotograful Siguranței statului la Pitești*, în „Porunca Vremii", nr. 217 din 28 septembrie 1935, p. 3.

10Vasile Novac, *Generali piteșteni*, vol. II, Editura Nova Internațional, Pitești, 2003, p. 80-100.

11*Ibidem*, p. 234-251.

12Înalt Decret Regal nr. 4.039 în „Monitorul Oficial" nr. 285 din 7 decembrie 1938, p. 5824.

13Înalt Decret Regal nr. 468 în „Monitorul Oficial" nr. 32 din 8 februarie 1939, p. 655.

14În unele articole și volume se afirmă că este fiul boierului Ioniță Pârâianu, însă în actul de naștere, la ocupația părinților scrie că ambii erau agricultori. (Florin Epure, Generalul Barbu Pârâianu, în „Memoria", nr. 100 (3/2017), articol disponibil online https://www.revistamemoria.ro/ generalul-barbu-paraianu; Constanța Badea et alii, Pârâienii Valahiei, Editura Intol Press, Râmnicu Vâlcea, 2017, volum disponibil online http://culturaarsmundi.ro/wp-content/uploads/2015/06/Constanta-Badea-Paraienii-Valahiei_TIPAR-plus-tabel-redus.pdf, 2024).

15http://www.jandarmeriacalarasi.ro/Medalion%20Barbu%20Paraianu.pdf, 2024.

16CSPAMI, Direcția Cadre și Învățământ, Registru foi matricole ofițeri activi Infanterie, vol. 1, f. 202, 538, 603, 681, vol. 2, f. 99, 1087, 1302, 1369, 1687, 1858; Colonel (r) dr. Cornel Carp et alii, op.cit., p. 142-184.

17Lista se publică în ordinea alfabetică a numelor de familie. Arhiva privind scanarea și prelucrarea digitală a fotografiei este disponibilă on-line pe Internet Archive.

Aici, acum două veacuri (I)

dr. Octavian DĂRMĂNESCU

Aflat în cadrul Serviciului Județean Argeș al Arhivelor Naționale, Fondul Protoieriei Pitești (început în 1860) este unul inedit pentru zona noastră de interes: Piteștiul și împrejurimile lui acum mult, mult timp. Matematic, secolul al XIX-lea ar trebui, în definitiv, să ne fie aproape, să îl învecinăm rezonabil celui trecut, din care descindem. Însă în două secole s-au „întâmplat” două, chiar trei revoluții industriale. De aceea evii, împinși de tehnică, sunt așa de separați acum. Fondul este, ca mai toate, o poză la minut. O lume într-un creuzet viu, animat de „popi” și de mireni, de bărbați și de „muieri”, de săraci și de bogați. Acest univers local își cere dreptul de a ne spune povestea lui. Transcrierea nu a fost deloc ușoară. Începând cu acel secol, se produce un fenomen natural, dar incomod: înmulțirea școlilor pe românește naște „clienți” care încep să scrie, fiecare cu grafia lui, deloc caligrafică. Încet-încet, se duc secolele trecute pline de logofeții de curte, estetici și elitiști, care scriau inteligibil. Acum se scrie „la ghiotură”, „alandala” și, uneori, negramatical. De fapt, pe rumânie nici nu prea aveai ce să ceri la începuturi – norme, topică sau altele. Să începem!

În 16 ianuarie 1860, prezidentul Consistoriului cere popii din Rădești-Furduiești să informeze despre Stoica Bădoi și nevastă-sa (f.1), popa Teodor răspunzând că nu se află în satul lor, „și sunt dosiți în lume, unde (,) nu să știe” (f. 9).

Dovadă dată de un dohovnic piteștean unui grec necăsătorit, tutungiu (f. 2).

Episcopul Climent îi scrie protopopului de Pitești să îl trimită la judecata episcopiei pe popa Dumitru Groșanu din satul Groși pentru că se face vinovat de ținerea unei posadnice „în casă-i” (f. 7). Clericul este trimis la Pitești pentru judecată, nu la Curtea de Argeș, semn că aici era sediul Consistoriului eparhial.

Protopopul N. Costand(indescu), mare animator liberal (n.r.), îl informează pe episcopul Climent că preoții piteșteni nu sunt dispuși să plătească viitoarele condici. Condiția e să vadă ei înșiși cererea scrisă a episcopului. Pe verso, numele a trei preoți piteșteni, foarte probabil refractarii: Nicolae de la ”Sf. Ilie”, Mihalache de la ”Maica Precista”, Ioan de la ”Sf. Ioan” (f.10).

În 1859, episcopul Climent dăduse instrucțiuni protopopului de Pitești (pentru că mulți jurau strâmb în biserică, trimiși de autorități ca martori) ca de acum înainte: 1. martorii care jură în biserică să meargă cu 3 zile înainte să se spovedească pentru a înțelege mai bine „puterea jurământului” 2. la fel și osândiții 3. spovediții și preotul semnează spovedania 4. osândiții pot reclama că martorii nu sunt credincioși, în acest caz martorii trebuie să se spovedească și să aducă „adeverință de bun creștin”. 5. trebuie să se ia toate măsurile pentru ca martorii să nu jure doar formal, ci, în calitatea lor de „buni creștini”, să fie corecți (f. 12).

Jalbă a locuitorilor din Slobozia către Protopopiatul Piteștiului și al Plășii Gălesești. Se reclamă că preotul Costandin din acel sat a mers cu niște rude pentru o ispășanie (constatare de stricăciuni) pentru un mohor care, în realitate, nu fusese „mâncat de vitele noastre”. Preotul trece deja la acțiuni: îl obligă pe arendaș să dea o semnătură „mincinoasă” și obligă comunitatea la despăgubiri. Se cer măsuri împotriva preotului (f. 14). Episcopul Climent îi pune, ulterior, canon „pentru a sa îndreptare și pilduire” (f. 44).

Duhovniceasca Consistorie (președinte, protosinghel Ilarie) despre Florea Crețuș și soția sa, Maria, din Furduiești, pe care o bate și o alungă de acasă. Urmând tatălui, și copii își violentează mama. Pricina rămâne deschisă, dându-se timp părților pentru împăcare (f. 18).

Protopopul Ene Groșanu și proestosu Costandin Arsenescu dă preoților plășii Pitești un ordin prin care jurnalele mitrice care se vor tipări și pe care le vor lua obligatoriu se vor plăti din „cutiile satelor”. În continuare, prețurile acestora pe anul 1860 (f. 19).

Jalba Mandei, soția cojocarului Ivancea sin Petre dulgheru din mahalua Coloarea Neagră (Pitești). Potrivit reclamantei, soțul „nu este în stare a-m aduce hrana de toate zilele, nu mă încalță, nu mă îmbracă, nu-m aduce nici chear lemne, m-a bătut și chear când eream lăhuză, în fine cum este mai rău. Cer de la sfinția voastră să-l chemați spre înfățișare și să-l îndatorați prin înscris (?) ca să-și îndeplinească datoria pentru ținera unei femei după puterea lui. Iar la din contra, vă ro(a)gă să recomandați această chestie la onor(ata) Duhovnicească Consistorie spre ruperea cununii(i)”. Șeful Poliției orașului Pitești îi trimite pe amândoi la protopopul de oraș pentru a-i cerceta, rezumându-i că din discuția cu el,

reclamanta a declarat că nu se va muta înapoi decât numai dacă soțul ei îi va garanta că nu o mai bate (înainte, acesta „se lăudase" că exact aceasta va face), (f. 36 și f. 62 bis).

Jalba Elenei din Pitești: „Sunt șapte ani trecuți de când am luat de soțiu pe Costache Dimitriu de al doilea, care acești ani de când l-am luat au fost pentru mine o povară, căci ordeunde veni, tot cu înjurături și felurim de vorbe proaste, ba încă au ajuns lucru ca să mă bată și au aruncat toate lucrurile din cas, ducându-se unde el știe. Asară venind acas, puind masa, am mâncatără și după ce ne-am culcat mă pomenesc cu dânsu că pă la miezu nopți(i) s-au sculat însuș și au început a trage salteaoa-plapoma și în sfârșit tot așternutu din pat punându-l în mijlocu casi(i) și cu fel de vorbe proaste s-au adresat către mine scoțându-mă și din casă, fapt care acum nu mai poci suferi proasta manieră a numitului. Pentru care, cu respect rog onor(ata) protopopie a binevoi și a-l aduce a-i da părinteasca povățuire căci alt fel nu mai este de viață cu dânsu. Elenca, soția lui Costache Dimitriu de aici" (f. 40).

Moșierul Matei Goranu din Bârlogu-Gorani, plasa Gălesești, cere binecuvântare pentru zidirea unei biserici pe moșia lui pentru cele 60 de familii (f. 47).

Acordul episcopului Climent către preotul Barbu din Pârvu Roșu pentru reconstrucția bisericii de acolo (f. 48).

Rebeica Costandin, coloarea Neagră (Pitești), se jeluiește protopopiei pentru ginerele ei, Ivancea cojocarul, care vine la o săptămână acasă, își bate nevasta și vinde lucrurile pentru a juca „în cărți". Nu îi aduce de mâncare, nu o îmbracă, și „de vre-o câtăva vreme nu mai vrea să lucreze, decât numai se plimbă cu crai(i) fără a mai gândi că are soție". Soțul se disculpă (f. 53): „Onor(atului) prot(opop) al orașului Pitești: este aproape doi ani de când am luat în căsătorie pă Zmaranda fiica Rebechii din mah(alaua) Sf. Ioanu și numai D-zeu știe cum am trăit cu dânsa din pricina maică-si; și crezând că o să trăesc mai bine m-am luat după dânsa și m-am mutat la mă-sa în casă, dar (?) fac; că urmează tot d-aua după povețile mă-si și ale soru-si ce ș-a lăsat bărbatul și acuma șade cu mă-sa. Acuma văzând că am ajuns într-o poziție foarte rea am hotărât ca sa mă mut în casa mea unde nu plătesc chirie și poci mai cu înlesnire a-m căuta meșteșu(g), căci altfel am ajuns să moru de foame; numita Reveică nu-mi lasă nici într-un chip nevasta ca să șază cu mine, zicând că dacă-mi trebuie nevastă să șezu la dânsa în casă. Rogu onor(ata) prot(opopie) ca să binevoiască ca pe de o parte să eczecuteze pă nevasta mea a să muta cu mine în casa unde poci căpăta hrana din toate zilele cu meșteșugu mieu, iar pe de alta a strășnici pe numita Reveica a nu mai povățui pă nevasta mea ca să nu șa(dă) cu mine, ci să meargă femeea după barbatu unde poate dobândi hrana trebuincioasă și să mi să dea și toate lucrurile ce mi să coprind în foaiea de zestre, căci altfel voi (fi) silit a reclama mai departe unde-m voi putea dobândi dreptul ca român. Plecat, Ivancea sin Radu căpitanovici" (f. 52).

Jalbă din ianuarie 1860 a Joiței împotriva soțului ei, Ionică sin Sandul, care o bate și o vatămă. Protopopul merge în casa lor și îl obligă la împăcare. El semnează prin punerea degetului (f. 55).

Proistosul Gheorghe Vărgatu către un protopop despre faptul că nu îl găsește deloc acasă pe Florea Crețu, chemat la episcopie pentru a i se da cărțile de împăciuire cu soția lui. În prima încercare nu a aputut veni deoarece avea niște probleme bănești cu pârcălabii și sub-cârmuitorul nu îl lăsa. În a a doua încercare, nu era acasă pentru că era plecat cu Toma la Târgoviște drept mărturie (f. 56).

Proistosul Gheorghe Vărgatu către protopopul de Gălesești în privința Tudori(i), soția lui Anghel Bălteanu din Șerbănești, bolnavă în timpul instrumentării de către acest proistos, a jalbei ei (f. 57).

Jalba Elenei din Pitești: „Am loat în căsnicie pă un Ioniță Gherghescu ce acum să află aici în Pitești și deși sânt doi ani de zile trecuți nu mai șade cu mine în căsnicie (?) dă colea până colea. Văzându-mă fără speranță a mai ținea casă cu dânsu fiind supus la patima beții(i) și alte netremnice fapte, jucători în cărți, la împreunare făcând sodomie, în sfârșit cu totul nevrednic a mai ședea cu dânsul în căsnicie. Plecată mă rog a-l chema la înfățișare cu mine și conform după organu pravili bisericești să mă dăspart dă numitu. Plecată, Elena, fiica postelnecului Costandin din Pitești". Proistosul trimis la domiciliul „împricinaților casnici" dă dreptate soțului și nu reclamantei, care era plecată („au lipsit de aici") la Câmpulung, în loc să stea la înfățișare (f. 61).

Sătenii din Cireșu dau dovadă protopopiei că încă din 1852 îl au și îl recunosc ca preot al lor pe părintele Matei din Popești. Printre semnatari, popa Ilie din satul Cireșu(?) (f. 63).

Cazul unei Tudora, care, câștigând un divorț, se răzgândește și declară că „n-are bărbat de lăsat". Consistoriul: „s-a lăsat în casă-i, după legiuire" (f. 65).

Dovadă a sătenilor din Bradu de Sus pentru Floarea, împotriva soțului ei, Dobre Neaga, care, când vine beat, o bate, o înjură, o dă afară din casă și iarna „să pișă în pat noaptea". Ea dorește să-i dea numitul înscris în sfatul satului că nu îi va mai face rău (f. 66).

Pr. Marin Braniște. 110 ani de la naștere

dr. Octavian DĂRMĂNESCU

În curând, peste câteva luni, comunitatea restrânsă a iubitorilor de istorie locală va comemora imaginea unui distins cleric, rămas în istoria locală nu numai ca istoriograf, monograf și slavist renumit, ci, mai ales, pentru actul de curaj pe care, obligat de timpurile-terminus în care a trăit, l-a prestat deferent: salvarea de la demolare, în 1965, a singurei biserici domnești din Pitești, ”Sf. Gheorghe” (1656). Imensa operă monografică trădează un spirit foarte perseverent, truda la buchea în chirilică greu descifrabilă necesitând timp și liniște. Calculând la modul general, foarte probabil părintele Braniște de la ”Sf. Gheorghe” (un alt frate, Ene, profesor la Seminarul din București, a editat celebrul *Tipic bisericesc*, manual de căpătâi în cult) a scris și a transcris constant, aproape zi de zi, toată viața! Iată, așadar, un destin închinat total culturii și religiozității, un model pentru toți cercetătorii!

Părintele Marin M. Braniște ajunge preot la ”Sf. Gheorghe” prin transfer, în 1944[1]. Parohiatul lui ține din 1962 până în 1995. S-a născut în 25 martie 1915, Suseni, Argeș. Tatăl, Marin, decedat în 1955, a fost învățător. Mama, Ana, casnică, nepoata de fiică a lui Enache Rădan, ctitorul bisericii parohiale din Suseni - au avut 11 copii, dar doi au murit prematur. Studii: Seminarul din Curtea de Argeș (1927-1935), Facultatea de Teologie din București (1935-1939), Seminarul Pedagogic Universitar din București (examen de capacitate în 1946). Cântăreț din 1936, câteva luni, la biserica „Costescu” din comuna Marele Voievod Mihai, suburbană a Capitalei, apoi, din 1936-1942, cântăreț și dirijor la biserica „Oboru-Vechi”, tot din București[2]. În 1942 se căsătorește cu Claudia Băldescu din Mihăieștii de Sus. Tot în acest an este diaconit la Curtea de Argeș și preoțit în biserica „Sf. Gheorghe” din Pitești. Este imediat numit paroh la „Sf. Nicolae” din Coastă, Slatina. Aici predă religia la Liceul Comercial și la Căminul de Ucenici. Protopop de Pitești între 1942-1953. Transferat prin concurs de la Slatina la „Sf. Gheorghe”, Pitești. Instalat oficial pe 28 ianuarie 1945[3]. Dintr-un document: „Instalarea s-a făcut astăzi cu un ceremonial deosebit, biserica fiind plină de popor. După slujba Te-Deum-ului, părintele paroh Marin Diaconescu a prezentat enoriașilor pe noul preot, pe părintele Marin Braniște, în cuvinte pline de cele mai bune nădejdi, iar părintele Marin Braniște a răspuns printr-un cuvânt ocazional, grăind despre iubirea de oameni ca esență a creștinismului”[4]. În 1946 stătea în Bulevardul Elisabeta[5]. Dirijor al corului preoțesc al Centrului parohial din Pitești[6]. Se retrage din postul de protopop în 1953[7]. Are trei copii: Ligia (n. 1943), Monica (n. 1948) și Marcellus (n. 1949). Soția, Claudia (n. 1919)[8]. În 1961 se dorește a fi mutat la „Sf. Treime”, în locul pr. Ion Iordăchescu, care absenta, dar la intervenția parohului Marin Diaconescu rămâne la „Sf. Gheorghe”[9]. Devenit paroh din 1 ianuarie 1962 prin retragerea la pensie a fostului paroh[10].



1974, plecarea pr. paroh Marin Braniște la Viena pentru a conduce parohia română de acolo. Însoțit la gară de mitropolitul Nestor Vornicescu și de ambasadorul Octavian Groza. Sursa: arhiva bisericii, „Cartea de Aur...”

Participă activ la salvarea de la demolare a bisericii domnești „Sf. Gheorghe” din Pitești, contactându-l insistent pe patriarhul Iustinian. Oferă informații prețioase echipei D.M.I. care restaurează ulterior monumentul. Mutat provizoriu la Mavrodolu, începând cu 15 august 1963, constituie din nou, în cadrul acelei biserici, în 10 august 1966, Adunarea Parohială a bisericii „Sf. Gheorghe”, eveniment datorat reînființării parohiei. Mai mult, în urma pensionării pe caz de boală a parohului Vasile Ionescu, devine, provizoriu, și paroh la Mavrodolu (între martie-noiembrie 1968)[11]. Redeschide ca paroh biserica „Sf. Gheorghe” în noiembrie 1968. În 1972 este cooptat în Comisia Județeană pentru inventarierea bunurilor de interes național ce

reprezintă valori artistice, istorice și documentare[12]. Pe 10 noiembrie 1974, ultima semnătură ca paroh, deoarece este detașat la Biserica Ortodoxă Română din Viena. Aici, începând cu 1975, editează „Almanahul parohiei ortodoxe române din Viena” și revista „Luceafăr Nou” a Asociației „Unirea” din Viena. În 1980 își dă doctoratul în Teologie în cadrul Institutului Teologic Universitar din București cu teza *Însemnările de călătorie ale peregrinei Egeria*. Revine în august 1993, tot ca paroh, la Sf. Gheorghe[13].

De fapt, revenirea la biserica piteșteană îi era asigurată cu 1 ianuarie, același an[14]. În august 1995 semnează ultima dată ca paroh. Noul paroh, părintele profesor Lucian Grigore[15]. Decedat pe 12 iulie 1996. Era un intelectual rasat și un bun predicator. Parohul Marin Diaconescu menționa odată: „A predicat părintele Braniște despre lepădarea de sine. A predicat mai frumos ca oricând”[16]. Lucrări: *Actualitatea lui Förster*, în „P.O.”, anul XXIV,1943, nr. 5-6-7; *Alegerea şi aşezarea preoţilor în slujbă, sub Regulamentul Organic, în Ţara Romînească, după documentele argeşene*, în „M.O.”, anul XIII, 1961, nr.7-9; (cu Radu Crețeanu) *Biserica Cuvioasa Paraschiva din Moşoaia (judeţul Argeş) şi crucea de interes istoric din pridvorul ei*, în „B.O.R.”, anul LXXXVI, 1968, nr.11-12; *Catagrafia preoţilor din judeţul Argeş, la 1833*, în „M.O.”, anul XIII, 1961, nr. 5-6; *Concepţia antropologică a lui Clement Alexandrinul*, în „S.T.”, anul X, 1958, nr. 9-10; *Concepţia Sfîntului Ioan Gură de Aur despre familie*, în „S.T.”, anul IX, 1957, nr. 1-2; *Concepţia Sfîntului Ioan Gură de Aur, despre prietenie şi dragoste*, în „S.T.”, anul IX, 1957, nr. 9-10; *Cultură şi har: Citirea şi cântarea în biserică* în „P.O.”, anul XXIV, 1943, nr. 3-4; *Cunoaşterea de sine a preotului* în „P.O.”, anul XXIII, 1942, nr. 9-10; *Câteva ştiri despre şcolile din oraşul Piteşti, înfiinţate pe lîngă biserici, înainte de Regulamentul Organic.*, în „M.O.”, anul XVII, 1965, nr. 3-4; *Contribuţia preotului Teodor Bălăşel (1869-1941), la organizarea unui pension al folcloriştilor, în 1925, la Rîmnicu-Vîlcea* în „M.O.”, anul XXVI, 1974, nr. 5-6; *Căinţa, cale spre mîntuire. Predică la Duminica a XXXII-a după Rusalii*, în „M.O.”, anul XXIX, 1977, nr.1-3, *Capela ortodoxă română din Viena. 70 de ani de la înființarea ei*, Almanahul parohiei ortodoxe române din Viena, 1977; (cu Aurelian Sacerdoțeanu) *Contribuții la studiul diplomaticii slavo-române. Sfatul domnesc și sigiliile din timpul lui Neagoe Basarab (1512-521)* în „Romanoslavica”, 1965, nr. 1-2 ; (cu pr. Ilie Gh. Diaconescu) *Date catagrafice bisericeşti în fostul judeţ Olt, la anii 1832-1838* în „M.O.”, anul XIV, 1962, nr. 5-6; *Elogiul prieteniei şi păcii la Sfinţii Părinţi Capadocieni*, în „S.T.”, anul IX, 1957, nr.7-8; *Eshatologia în concepţia lui Origen*, în „S.T.”, anul X, 1958, nr.7-8; *Icoane vechi în biserica Meculeşti din Piteşti*, în „M.O.”, anul XXVI, 1974, nr.5-6; *Însemnări pe cărţi bisericeşti vechi (Regiunea Argeş),* în „M.O.”, anul XIX, 1967, nr. 11-12; *Însemnări pe vechile cărţi de slujbă de la bisericile din Piteşti*, în „M.O.”, anul XIII, 1961, nr.1-4; *Însemnări şi manuscrise din biserica Mavrodolu – Piteşti.*în „M.O.”, anul XXI, 1969, nr. 7-8; *Însemnările de călătorie ale peregrinei Egeria*, Craiova, Editura Mitropoliei Olteniei, 1982; *Însemnările de călătorie ale peregrinei Egeria-Teză de doctorat*, în „M.O.”, anul XXXIV, 1982, nr. 4-6; *Momente şi aspecte ale prieteniei Sfinţilor Părinţi Capadocieni*, în „M.O.”, anul XIV, 1962, nr.1-2; *Monografii de cultură şi monumente de cult argeşene* în „M.O.”, anul XXV, 1973, nr.3-4; *Mormântul – pînă acum necunoscut – al Stanei din Brîncoveni (+1650)*, în „M.O.”, anul XX, 1968, nr. 3-4; (cu Aug. Bidian) *Noi contribuţii la localizarea luptei de la Rovine din anul 1394*, în „M.O.”, anul XV, 1963, nr. 7-8 și „M.O.”, an XVII (1965), nr. 3-4; *Panoplia dogmatică în ediția princeps, Tîrgovişte 1710*, în „M.O.”, anul X, 1958, nr. 7-8; *Partenie Nica Buligeanu (1786-1827),* în „M.O.”, anul XV, 1963, nr. 9-10; *Patriarhi de Constantinopol prin Ţările Române în a doua jumătate a secolului al XVII-lea* în M.O., anul X, 1958, nr.1-2; *Pisanii, însemnări şi manuscrise din vechile biserici ale oraşului Piteşti (I-IV)*, în „M.O.”, anul XXIII, 1971, p. 61-65, 257-262, 399-405, 563-572; (cu pr. Ilie Gh. Diaconescu) *Pisanii şi însemnări de prin bisericile din Slatina.* în „M.O.”, anul XVI, 1964, nr. 9-10; *Primele sedii ale şcolii publice din Piteşti*, în „M.O.”, anul XXIV, 1972, nr.1-2; *Privilegiile acordate negustorilor şi meseriaşilor băjenari, în cadrul aşezămintelor coloniştilor bulgari din 1830*, în „M.O.”, anul XIV, 1962, nr. 7-9; *Redeschiderea bisericii domneşti Sfîntul Gheorghe Piteşti*, în „M.O.”, anul XXI, 1969, nr.1-2; *Rugăciune* , în „P.O.”, serie nouă, anul I, 1995, nr.1; *Samuil Tărtăşescu, episcop-locotenent de Argeş*, în „M.O.”, anul XVI, 1964, nr. 11-12; *Samuil Tărtăşescu, episcop locotenent de Argeş (1845-1849) – Completări şi rectificări*, în „M.O.”, anul XXI, 1969, nr. 3-4; *Samuil Tartaşescu-Episcop Locotenent de Argeş. Alte completări şi rectificări*, în „M.O.”, anul XXVIII, 1976, nr.9-10; *Schitul Buliga, un metoc al Mitropoliei Țării Românești în Pitești*, în „M.O.”, anul XVIII, 1966, nr.1-2; *Şcoli particulare piteştene – dintre care unele pe lîngă biserici – în veacul al XIX-lea*, în „M.O.”, anul XXVI, 1974, nr.3-4; (cu pr. Ilie Gh. Diaconescu) *Vechile cruci de piatră, din cuprinsul şi vecinătatea oraşului Piteşti*, în „M.O.”, anul



Pr. Marin M. Branişte. Sursa: arhiva bisericii domneşti din Piteşti, „Cartea de Aur...”

XVI, 1964, nr.1-2; *Un vechi monument într-un nou peisaj edilitar: biserica domnească Sf. Gheorghe din Pitești*, Almanahul parohiei ortodoxe române din Viena, 1975; *Un document necunoscut de la Radu Mihnea, domnul Țării Românești (1615)*, Sudii și comunicări, IV, Muzeul Pitești, 1972; *Pe urmele voievodului Șerban Cantacuzino la Viena* (1683), în B.O.R., an CI, 1983, nr. 7-8; *330 de ani de la zidirea bisericii domnești Sf. Gheorghe din Pitești*, în Almanahul Parohiei Ortodoxe Române din Viena, 1986. Vezi profilul pe scurt, *Enciclopedia*..., vol. I., p. 127.

Părintele a răposat în 1996, fiind înmormântat în cimitirul municipal din Pitești, lângă soție, în primul cvartal din dreapta, în rând cu foștii parohi, Marin Diaconescu și Marin Preoțescu, o continuitate pur accidentală. Casa din strada Rahovei, în stil mediteranean, a fost vândută recent de către moștenitori, aceștia rezidând peste hotare.

Note:

[1]Arhiva bisericii domnești ”Sf. Gheorghe” din Pitești (în continuare, ”Arhiva...”), Dos. 1/1944, f. 43.

[2]Arhiva..., Dos. 2/1956, f. 53-56.

[3]Arhiva..., Dos. 2/1945, f. 53.

[4]Arhiva..., „Procese-verbale, 1934-1953”, f. 65.

[5]Arhiva..., Dos. 2/1946, f. 59.

[6]Informație din „M.O.”, 1951,nr. 3-4, p. 41.

[7]Arhiva..., Dos. 1/1953, f. 2.

[8]Arhiva..., Dos. 2/1956, f. 64.

[9]Arhiva..., Dos. 1/1960, f. 12.

[10]Arhiva..., Dos. 1/1960, f. 20 și Arhiva..., Dos. 1/1961, f. 45.

[11]Arhiva bisericii Mavrodolu din Pitești, „Corespondența, 1968”, f. 14.

[12]Arhiva…, „Registru de Intrare și Ieșire, 1972-1987”, f. 4.

[13]Arhiva..., „Registru de procese-verbale din anii 1986-1995”, f. 77.

[14]Arhiva..., „Registru de Intrări-Ieșiri, 1992”, f. 22.

[15]Arhiva…, „Registru de procese-verbale din anii 1986-1995”, f. 101.

[16]Arhiva…, „Însemnări, 1949”, p. 89.

Gastronomia în Țara Românească între anii 1700-1850

Marin TOMA

Oricum, coexistenţa stratului de jos cu cel de sus impune istoricului o dialectică lămuritoare. Cum s-ar putea înţelege oraşele fără sate, moneda fără troc, mizeria multiplă fără lux multiplu, pâinea albă a bogătaşilor fără pâinea neagră a celor săraci?...Rămâne să justific o ultimă opţiune: nici mai mult, nici mai puţin, decât această introducere a vieţii de zi cu zi în domeniul istoriei. Este ea folositoare? Este trebuincioasă? Acest „zi de zi” reprezintă fapte mărunte care abia dacă se arată prin timp şi spaţiu... Am înainte astfel mai multe direcţii: posibilul şi imposibilul; parterul şi primul etaj; imaginile vieţii cotidiene. Iată un factor care complică cu anticipaţie planul acestei cărţi. În fond, prea multe lucruri de spus. Şi, atunci, în ce fel să le spui? (Fernand Braudel**, Structurile cotidianului**)

De departe, despre hrană s-a scris și se scrie tot mai mult de câteva decenii încoace. Treptat, cercetarea s-a conturat într-un domeniu de sine stătător. De altfel, la fel de mult pe cât se scrie, despre hrană se și vorbește. Francois Talleyrand, celebrul diplomat și om politic francez, spunea că vinul, de îndată ce este simțit cu ochii, urechile și nasul, nu trebuie încă gustat. Întâi să se vorbească despre el. Cu toate că ultimele secole ne-au pus în fața unor separări tot mai accentuate între eu și celălalt, între diferitele grupuri, organizate sau nu (concepte precum etnia, statul, națiunea, religia și altele), mai toate construind argumente bazate pe ceea ce ne diferențiază, arta culinară a reușit mai mereu, în toate timpurile, să arate ceea ce ne unește. Putem afirma, fără să greșim, că e aproape imposibil să identificăm și să definim bucătării naționale; cel mult, unele diferențe pot fi regăsite în valori culinare regionale. Oamenii, ideile și obiceiurile lor interacționează constant și cel puțin în arta culinară creează un „sincretism” fascinant. Ceea ce punem în mâncare, cum o gătim și cum o mâncam, cu ce ustensile, ce tipuri de comportamente ne caracterizează, pe ce așezăm hrana, la ce oră mâncăm, cine gătește (bărbatul sau femeia), ce gusturi preferăm și multe altele sunt toate elemente ale artei culinare care au cunoscut o evoluție în timp și spațiu pe care o putem descrie nu ca pe una liniară, ci mai degrabă ca pe una sinusoidală (din vreme în vreme, obiceiurile cad în uitare și apoi reapar). De-a lungul timpului, unele resurse culinare au parcurs drumul de la respingere la acceptare, cartofii fiind poate unul dintre exemplele cele mai cunoscute pentru evul mediu occidental. Cât de utilă și cât de interesantă ar fi o istorie a gastronomiei prin prisma alimentelor respinse și damnate!

Una dintre caracteristicile principale cu care toți istoricii încep să fie de acord, atunci când vorbim de conceptul de civilizație și de apariția ei, strâns legată de hrană, este aceea a obținerii resurselor necesare vieții cotidiene prin mijlocirea actelor de comerț. Pe durata mai multor milenii, majoritatea populației își

obținea hrana din ceea ce putea cultiva în gospodăria proprie, piața fiind prezentă în alimentația oamenilor într-o proporție mai mică, comparativ cu elitele politice și financiare. Motiv pentru care în studierea istoriei gastronomiei se impune o abordare diferită, orientată către categoriile sociale și diferențele de avere, statut social, sex etc. Cei care dispuneau de resurse financiare mari își aduceau de oriunde produsele culinare preferate și nu doar atât: se știe că existau mâncăruri considerate a fi potrivite doar pentru ”cei distinși”, așa cum unele erau potrivite pentru plebe. Civilizațiile mari ale istoriei au exportat valorile lor teritoriilor vecine, indiferent de natura relațiilor existente și cu siguranță imperiile au dus mai departe și rețetele și obiceiurile lor gastronomice.

O istorie a evoluţiei hranei de la stadiul de simplă satisfacere a nevoii fizice de a mânca până la ceremonialul culinar din epoca noastră, cu alte cuvinte de la foame la artă culinară aduce în atenţia cercetătorului istoric un teritoriu fascinant în care culturi şi naţiuni se definesc reciproc de-a lungul timpului şi în care deprinderile, gusturile, felul de preparare al hranei se modifică în timp ce principiile gastronomice se păstrează. Hrana şi felul în care este ea pregătită a reprezentat unul dintre momentele esenţiale pentru evoluţia speciei umane (atunci când omul începe să îşi pregătească hrana şi mai apoi felul în care o pregăteşte). Considerată a fi un lucru nenatural, hrana a fost inclusă de medicii şi filosofii antichităţii între factorii vieţii care aparţin lumii artificiale. Ea se transformă în cultură atunci când este produsă, preparată şi mai ales consumată şi devine un element concret, definitoriu, al identităţii umane, precum şi un mod efectiv de a exprima şi transmite această identitate.

Spaţiul gastronomic al Ţării Româneştii îşi datorează evoluţia culinară condiţiilor geografice şi politice. Aflată între Occident şi Orient, Ţara Românească a primit influenţe din ambele direcţii. Contactele directe cu civilizaţia otomană, contacte ce au durat câteva secole, au fost cele care au impus, pe calea repetiţiei care devine tradiţie, preceptele de estetică culinară. În ceea ce priveşte influenţa occidentală, ea se prezintă sub forma a două componente: una directă, europeană (reţete şi vinuri din Franţa, mulţi domnitori fanarioţi aveau bucătari francezi) şi o alta, indirectă, completată de aspectele arabe ale gastronomiei mediteraneene (pe filieră italiană pătrund în spaţiul românesc migdalele şi laptele de migdale, ca ingrediente, precum şi apa de trandafir etc.).

Cărți de bucate

Cea mai veche carte de bucate cunoscută în Ţara Românească este un manuscris brâncovenesc, utilizat în diferite moduri pe durata secolului al XVIII-lea, al cărui autor, după toate cercetările, pare a fi stolnicul Constantin Cantacuzino. Cartea de bucate brâncovenească cuprinde 293 de reţete de mâncare, conţinând preparate din carne (peşte, viţel, oaie, iepure, porumbel, găină etc.), diferite sosuri (numite *ostropiale*), dulceaţă, salate, precum şi reţete de preparare a „vutcii” şi a vinului. Pe lângă acestea, autorul a mai introdus câteva sfaturi privind curăţirea armelor şi a vaselor din metal (argint şi cositor). După cum se poate observa din studiul cărţii de bucate, pentru prepararea mâncărurilor se utilizau uleiul (untdelemn) şi untura. La fel de interesante de urmărit sunt şi referirile la ustensile (tigae sau tingire, tipsie, plachie-cuptor, oală zmănţuită, piuliţe), precum şi cele câteva expresii specifice unei cărţi de bucate: *să stea să mureze*, *bine date undă* (fierte). Tot cartea de bucate brâncovenească atestă şi mâncăruri precum perişoarele şi chiftelele.

Peştele, potrivit sfaturilor autorului, se gătea folosind sare, oţet, capere, stafide, coajă de naramză, cuişoare, ceapă, vin, nucşoară, sămânţă de molotru pisată, prune uscate, cucunari, vişine uscate, scorţişoară, zahăr, cimbru, pătrunjel, zeamă de lămâie, nuci pisate, migdale, fistic, mazăre verde, rozmarin, agrişe, grăunţe de aguridă, miez de pâine, dafin, oţet de trandafir, sărpunel şi izmă. Cititorului i se recomandă şi cu ce feluri de sosuri să se servească peştele. Astfel, puteau fi degustate alături de mâncărurile de peşte sosuri din zeamă de lămâie şi piper pisat; din oţet bun, zahăr, piper, scorţişoară, şofran şi stafide mărunte; din untdelemn, sare, sămânţă de molotru pisat şi oţet. Peştele mai putea fi servit şi alături de felii de pâine prăjită în untdelemn.

Preparatele intitulate „raci” erau pregătite folosindu-se ierburi tocate, ceapă, scorţişoară, zeamă de lămâie, sare, aguridă, migdale pisate sau miez de pâine, oţet de garoafe sau de trandafir, zahăr, pătrunjel şi piper. Mâncarea putea fi consumată pe felii de pâine, dar şi alături de un sos realizat din ierburi mirositoare tocate cu miez de pâine muiat în oţet. Stridiile erau pregătite cu usturoi, izmă, piper, scorţişoară, sămânţă de molotru pisată şi se puteau prezenta la masă împreună cu un sos făcut din foi de pătrunjel, izmă şi alte ierburi pisate, amestecate cu zeamă de naramză, lămâie sau oţet. Melcii erau gătiţi cu sare, untdelemn, piper, scorţişoară, şofran, ierburi tocate, aguridă, zeamă de lămâie, usturoi, pătrunjel şi se puteau servi la masă cu sos făcut din flori de pătrunjel, vârfuri de jaleş, amestecate cu oţet de trandafir. Autorul a descris şi câteva reţete de hamei, pătlăgele, anghinarii, tigve şi napi călugăreşti. Destul de numeroase sunt reţetele de carne de vită şi de oaie, reţete gătite cu sărpunel, urdă, stafide, sare, cuişoare, piper, nucşoară, ceapă, zahăr, aguridă, oţet de trandafir, izmă, sacâz, cimbru, fistic, ou, vişine, migdale pisate şi slănină.

Carnea de iepure era preparată cu oţet, lămâie, mirodenii pisate şi sărate, cuişoare, foi de jaleş sau de dafin, ceapă, ouă, stafide, zahăr, vişine uscate,

migdale pisate. Putea fi mâncată pe pâine prăjită înmuiată în musilez (vin fiert cu scorţişoară şi cuişoare sau sos făcut cu vin, pentru fripturi) şi în oţet de trandafir, precum şi cu muştar. Carnea de porumbel putea fi gătită cu unt proaspăt sau smântână, sare, nucşoară, cuişoare, scorţişoară, piper, cucunari, fistic, migdale, ou bătut cu zeamă de lămâie „cât d-abia să fie acră".

O altă categorie de bucate este cea bazată pe ou, şi anume plăcinte, ouă ochiuri în unt, ochiuri în apă, ouă umplute şi păpară. Plăcinta din ou se pregătea cu smântână, sare, cuişoare, migdale, izmă, pimpinela, măcriş, flori de soc, lapte de vacă sau de capră şi slănină. Deasupra plăcintei se presăra apă de flori de naramză sau trandafir şi zahăr alb. Ouăle ochiuri în unt erau pregătite cu sare, zahăr şi scorţişoară împreună cu must de naramză sau lămâie. Ouăle ochiuri în apă se serveau, după fierbere, pe felii subţiri de pâine prăjite şi înmuiate în aguridă. Pe deasupra se punea un sos făcut din unt proaspăt, apă, zahăr şi mirodenii presărate cu zahăr, scorţişoară şi caşcaval ras. Ouăle umplute conţineau migdale, zahăr, scorţişoară, sare, izmă, pimpinele şi stafide. Păpara se gătea cu ficaţi de pui fierţi, pătrunjel, sare, scorţişoară, unt, măcriş, lămâie, sfeclă şi lăptuci.

Cartea de bucate mai conţine şi câteva reţete de prune uscate, cireşe, vişine, pere, gutui, mere şi piersici, preparate cu vin, zahăr, cuişoare, nucşoară, scorţişoară şi unt proaspăt, şi care se aduceau la masă pe felii de pâine prăjită şi cu zahăr pe deasupra. *Ostropiialele* erau preparate cu flori de naramză, lămâie, chitră, zahăr, scorţişoară, unt, nucşoară, cuişoare, ou, piper, oţet şi se asortau felurilor principale de mâncare: „ostropielul de sardele care se mănâncă cu peşte fript pe grătar şi cu cezvârte de oae friptă şi cu păsări sălbatece fripte", „ostropielul de zeamă de lămâe carele să mănâncă cu fripturi cald, cu potârnichi, pui de porumb, puişori de găină", „ostropielul de unt care să mănâncă cu sparanghel, coaste de oae fripte şi alte lucruri", „ostropielul de grăunţe de ghenuperi, care să mănâncă cu găinuşi de pădure, cu sturzi, cu mierle şi alte păsăruici". Pe lângă aceste reţete mai sunt câteva de „ostropiel verde", „ostropiel de prune uscate", „ostropiel de erburi mirositoare", „ostropiel în praf, de-al purta pretutindenea şi stă mult", „ostropiel ce să chiamă crăesc" şi „ostropiel de rodie".

Salatele conţinute de cartea de bucate brâncovenească sunt destul de numeroase şi gătite cu oţet, untdelemn, flori de boranză, foi de mătăcină, izmă, sare, lămâie, zahăr, stafide, rodie, sfeclă roşie, cicoare, morcovi ş.a. Dintre reţetele de salate amintim: salată de lăptuci, salată de andidii, salată de sparanghel fiert, salată de sfeclă roşie, de capere, salată de lămâie, salată de morcovi. O componentă locală a cărţii de bucate este reprezentată de reţetele de cârnaţi şi limbi, preparate cu sare, *musilez* sau vin alb, untură, piper, scorţişoară, cuişoare, chimen, coriandru, lămâie sau naramză.

Vinurile erau aromatizate utilizând rădăcină de anghelină, galanga, udagaci, coji de lămâie sau naramză, sămânţă de coriandru, grăunţe de genepro, scorţişoară, cuişoare, rozmarin, jaleş, izmă, pelin, zahăr, dar şi piper. Pe lângă reţetele de vinuri întâlnim şi unele de „vutci", precum „vutcă de grăunţe de ginepro", „vutcă de scorţişoară", „vutcă de chitră i de lămâe", „vutcă de coji de naramză", „vutcă de anghelică", „vutcă de flori de mărgăritărel", „vutcă de trandafir", „vutcă de anason", „vutcă de cuişoare", „vutcă de stomah şi de cap folositoare". Autorul oferă şi sfaturi privind vopsirea acestor licori, denumite de el „vutci", în roşu, prin folosirea de sandal roşu; în galben prin utilizarea de sandal galben sau de rădăcină de carlină pisată şi în verde prin intermediul foilor de micşunele. Ultimele reţete de mâncare sunt cele de dulceaţă de coji de naramză şi de lămâie, agreş roşu, mure, prune, piersici, aguridă, gutui, cireşe, caise sau zarzăre verzi şi agreş verde.

Din secolul al XIX-lea, mâncărurile servite la mese se diversifică şi sunt influenţate în mod considerabil de cărţile de bucate venite din Occident. Un exemplu mai mult decât edificator este cartea de bucate apărută la editura Foaia sătească în anul 1841 sub titlul *200 reţete cercate de bucate, prăjituri şi alte trebi gospodăreşti*. Autorii, care se semnau cu iniţialele C.N.–M.K., au fost identificaţi în persoanele lui Costache Negruzzi şi Mihail Kogălniceanu. Cartea de bucate pare să fie o dorinţă a autorilor de a prezenta felurile de mâncare favorite. Spunem acest lucru pentru că lipsesc ciorbele sau mâncărurile de peşte, ele fiind înlocuite cu supa franţuzească, friptură de spinare şi but de căprioară, dar şi cu diferite reţete de budinci.

Cartea de bucate conţine pentru început câteva reţete de supe, precum supa de raci, supa pisată, supa cu găluşte sau supa cu gugoşele de tocătură de curcan. Reţetele de preparate din carne ocupă primul loc, cititorii putând alege între mâncăruri de pui (alături de mazăre, ardei, raci, sardele), jambon cu frigănele, hulubi, vită, cârnăciori, but de căprioară, muşchi etc. Pe lângă reţetele de carne, autorii mai recomandau şi mâncăruri de mazăre, orez, spanac, ouă, dar şi raci. O componentă de bază a cărţii de bucate este reprezentată de reţetele pentru desert. Citim aici modul de preparare al *zalatinelor* de portocală, zmeură, lămâie, vanilie, toporaşi, fragi, lapte, gutui, vişine şi al budincilor de vişine, ou, ciocolată, migdale şi fistic, lămâie, precum şi al torturilor de migdale şi lenţi. Bezelele, cozonacii, prăjiturile de migdale şi zahăr, gogoşile de ciocolată, sufleul de orez şi de mere, orezul cu ciocolată sunt şi ele relatate în cartea de bucate a lui Kogălniceanu şi Negruzzi. Mai este de amintit că tot acum apar şi reţete care conţin preparate ce au la bază cartoful: „cartofe cu sardele", „budincă de

cartofe", „orez de cartofe" şi „mijloc de a face brânză din cartofe". De altfel, tot în legătură cu acest aliment, cartoful, reţeta numărul 64 de curcan umplut ne sfătuieşte:

Să iei un curcan, să-l grijeşti şi să-l tai pelea de-a lungul pe spate; şi apoi c-un cuţit să-i tai ciolanele păn' la aripi, ferind de-a tăia pelea, apoi ia ca o jumătate ocă carne de viţel, un mai de gâscă şi puţină slănină şi le toacă, dar nu prea tare mărunt; ia şi câteva triufe sau ciuperce, şi asemine tocate le pune la un loc de scad cu puţin unt, petrinjel verde, hagimă, sare şi piperiu; apoi le pune într-o strachină puind un ou întreg şi un gălbenuş şi le mestică bine; cu aceasta umple curcanul şi îi coasă pelea pe spate; după aceasta taie felii de slănină tare subţiri, cu care înveleşti curcanul, şi-l leagă pe deasupra cu aţă; apoi îl aşează în tingire şi-i pune trei linguri de zamă de vacă, jumătate de litră de vin alb, puţin petrinjel verde şi hagimă, şi-l lasă de ferbe încet; şi când îi curcanul destul de moale, îl scoate şi-l pune într-un loc să nu se răcească; apoi ia grăsimea de pe sos şi-l strecoară printr-o sâtă, şi-l lasă de ferbe păn' rămâne numai puţin; şi atunce, dezlegând slănina de pe curcan, îl aşază pe farfurii şi-i toarnă deasupra acel puţin sos, şi pin pregiurul farfuriei aşază cartofe mici, prăjite.

Astfel, observăm cum cartoful devine la începutul secolului al XIX-lea un aliment de bază al bucătăriei româneşti, fiind utilizat atât ca fel principal de mâncare, cât şi ca garnitură pentru preparatele de carne. Influenţa germană asupra concepţiei culinare a lui Mihail Kogălniceanu, care a studiat o perioadă de timp la Berlin, este vizibilă şi în denumirile anumitor reţete de bucate. Astfel, *crapfen* provine din cuvântul Krapfen ce înseamnă gogoaşă, *lenţi* de la denumirea Linzer Auge, o prăjitură cu strat de dulceaţă numită după oraşul austriac Linz, *mandel cuhen* din germanul Mandelkuchen care se traduce prin prăjitură de migdale şi *milhbrod* ce înseamnă pâine cu lapte (Milchbrot). Reţin atenţia dintre aceste reţete de bucate budinca împăratului, pâinea spaniolească (pandişpanul de azi), laptele zburat, spuma de lapte de fragi, dar şi milhbrod-ul amintit mai sus.

În ceea ce priveşte structura cărţii de bucate, vom analiza ingredientele recomandate de către autori clasificându-le în patru categorii: carne, legume, mirodenii şi lactate. Carnea deţine unul dintre rolurile esenţiale în cadrul reţetelor prezentate nouă de Negruzzi şi Kogălniceanu, chiar dacă începând cu secolul al XVIII-lea consumul ei se reduce în întreaga Europă. Drept dovadă, raportul procentual reprezentat de numărul de reţete de carne din numărul total al celor două cărți de bucate studiate de noi este mult mai mare în cazul celei elaborate de Constantin Cantacuzino. Preparatele conţineau carne de mascur (porc castrat şi îngrăşat), pui, pipotă (rânză, în text), viţel, curcan, porc (jambon), oaie, miel (creier), porumbel, limbă, uger de vacă, căprioară, ficat de gâscă etc. În categoria legumelor amintim raci, varză, gulie, morcovi, cartofi, ciuperci, ceapă, usturoi, mazăre, arpagic, fasole, bob verde, mărar, pătrunjel, orez, pătlăgele roşii, ţelină, lăptucă. Dintre lactate erau utilizate în procesul culinar laptele, ouăle, smântâna, untul, brânza, parmezanul şi caşcavalul. Asemeni cărţii cantacuziniene, scrierea celor doi moldoveni conţine o enumerare consistentă de mirodenii. De data aceasta însă, numărul întrebuinţat pentru fiecare preparat culinar este mult mai redus. Totuşi erau utilizate următoarele mirodenii: chipăruş (ardei roşu iute), hrean, muştar, piper, rărunchi, nucşoară, cuişoare, cimbru, anghenare, şofran, rozmarin, migdale, scorţişoară, dafin, silitră, conopidă.

Aşadar, cartea de bucate redactată de Mihail Kogălniceanu şi Costache Negruzzi ne introduce în lumea modernă a preparatelor culinare, o lume care seamănă destul de mult cu cea în care trăim, nu numai prin prisma ingredientelor, ci şi a limbajului de specialitate referitor la ustensile. Astfel, cartea de bucate utilizează termeni precum piuliţă (a se pune în), oală, sâtă (sitişcă), chisă (a se turna în-pentru dulceaţă), tigaie (tingire), lingură, răzătoare, scândură (a presăra pe o...), fer (a tăia cu un...), polonic, cuţit, blid, farfurii, petică (a strecura prin...), calup (tipar), cuptor, sucitoriul sau ciuciutoriu (a mesteca folosind un...-făcăleţ), cazan, tavă, butelcă, ulcică, căldare, crăcană, teasc, tipariu, strecătoare, putini, pilug (a bate brânza cu...pisălog), melesteu (a amesteca sau a sfărâma cu...), gavanoase (a turna prin), şărvet, pânză (a strecura prin), strachină, ceaşcă, linguriţă, furculiţă, talger, feligean, ciur, balercă, lopăţică, doniţă, panere sau coşerce etc.

Gastronomia în relatările călătorilor străini

Dacă în privinţa veşmintelor putem vorbi de extravaganţă, în privinţa alimentaţiei, în aparenţă, realitatea este diametral opusă. Călătorii străini ne descriu cumpătarea boierilor, asemănătoare celei a întregului popor, care nu mănâncă decât două mese pe zi. Cafeaua şi o linguriţă de dulceaţă sunt singurele alimente gustate dimineaţa. Cafeaua se servea fără frişcă sau zahăr şi era mai întotdeauna însoţită de o lulea. Ora prânzului era stabilită în funcţie de apetitul boierilor. Conceptul de desert se desăvârşeşte cu adevărat în secolul al XVIII-lea odată cu întrebuinţarea pe scară largă a zahărului. Din acest motiv, până la începutul secolului al XIX-lea şi din cauza puternicei orientalizări a societăţii valahe, în afara consumării de dulceaţă, arta culinară autohtonă nu a cunoscut îmbunătăţiri semnificative în materie de desert, cu atât mai puţin în materie de educaţie culinară. Iată de ce în primii ani ai deschiderii spre Occident, nu întotdeauna

participanţii la o masă, chiar dacă era publică, cunoşteau ritualul corect al servirii desertului, precum şi raţiunea sa de a fi: un fel de mâncare dulce care se serveşte după un alt fel de mâncare acru sau sărat. Din aceste considerente se putea întâmpla ca prăjiturile să fie servite la masă înaintea fripturii, iar comesenii să le mănânce chiar atunci, fără a mai aştepta momentul cuvenit. Mesele marilor boieri din Ţara Românească conţineau multă carne (oaie, pasăre, porc) gătită cu legume, rădăcini şi asortată cu variate sosuri. Ca grăsimi se utilizau untura şi untul, în timp ce la masă numărul felurilor de mâncare erau de 10-12. De cele mai multe ori, mesele începeau cu servirea de conserve de peşte, măsline, salam, precum şi diferite sortimente de brânzeturi, atât autohtone, cât şi străine. Urma consumarea supei, de carne de pasăre sau de vită, împreună cu hrean sau alte sosuri, iar apoi pilaful turcesc cu smântână sau iaurt. La sfârşitul mesei, pe post de desert se serveau dulceaţă şi fructe de sezon. La mesele boiereşti se bea puţin, spre deosebire de cele ţărăneşti, şi atunci în general vin (adus din Franţa, Italia și Grecia). În schimb, consumul redus de alcool era compensat de plăcerea servirii cafelei, indiferent de ore. Mai mereu, aceasta era însoţită de dulceaţă cu apă rece şi de ciubuc.

Dacă diferenţele existente între ţărani şi boieri sunt evidente, segregaţia pe criterii sociale devine şi mai clară atunci când vorbim de alimentaţie, clasele sărace neavând acces la toate componentele mesei aristocratice: bucatele alese servite la masă, vesela, argintăria, faţa de masă, şervetele, lumina sfeşnicelor, precum şi ambianţa camerei. Țăranii români se alimentau mult sub necesităţile lor fiziologice, mai ales dacă ţinem cont de greutatea activităţilor zilnice. Mesele lor erau formate din mămăliga realizată din făină de porumb, sare, ceapă, usturoi, preparate din diferite ierburi, rareori utilizând fasole sau varză acră. Abia în scurtul timp în care se putea mânca de dulce, ţăranii consumau lapte, ouă, brânză şi carne, în special de peşte (doar iarna, pentru câteva zile găteau carne de porc). De băut, în afara apei, ţăranii români îşi delectau simţurile cu rachiu, vin şi ţuică.

Relatările călătorilor străini care au vizitat cu diferite intenții spațiul românesc în perioada fanariotă conțin destul de multe și de variate pasaje cu privire la hrana românilor, atât ca nevoie, cât și ca estetică. Un prim exemplu îl reprezintă mărturiile francezului Francois Recordon, care descrie obiceiurile culinare românești, amintind iaurtul, caimacul, pilaful (influențe turcești), dar și întrebuințarea zarzavaturilor în dieta zilnică, a cafelei și a tutunului, neuitând să ilustreze cu detalii ospitalitatea românilor:

Ca şi poporul, boierii se deosebesc prin cumpătarea lor; nu iau decât două mese, adică prânzul şi cina, afară doar dacă nu vrei să numeşti mic dejun o linguriţă de dulceaţă cu un pahar mare de apă pe care le iau când se scoală şi o ceşcuţă de cafea, fără frişca sau zahăr, pe care o savurează cu încetul, trăgând din lulea. Prânzul, a cărui oră e fixată numai de pofta de mâncare, este întotdeauna alcătuit din cincisprezece până la douăzeci de feluri de bucate drese de greci, care pregătesc foarte bine bucatele turceşti. Boierii nu gustă niciodată din toate aceste bucate; ei se mulţumesc de obicei cu felurile cele mai simple, dar care în adevăr sunt foarte alese, ca: iaurtul, caimacul şi pilaful, care sunt bunătăţi turceşti. Prima dintr-aceste mâncări se obţine păstrând laptele bătut până a căpătat o anume consistenţă. Caimacul nu-i altceva decât o smântână obţinută prin răcirea laptelui care a fiert neîntrerupt la foc mic mai mult de o zi; deasupra vasului rămâne ceva ce se aseamănă cu untul şi smântâna şi a cărui grosime este în funcţie de cantitatea de lapte folosită şi de timpul cât a fiert. În sfârşit, pilaful care de obicei se serveşte la sfârşitul mesei cu iaurt sau şerbet nu este altceva decât orez sau grâu decorticat, care a fost fiert în apă şi la care, după ce a scăzut, se adaugă o cantitate oarecare de unt.

În zilele obişnuite de post au peşte foarte bun, pescuit în Dunăre sau în alte râuri din ţară; dar în timpul posturilor mari dinaintea Paştelui şi Crăciunului trebuie să se mulţumească cu zarzavaturi fierte în apă cu puţină sare sau zahăr ca să le dea gust şi de asemenea cu melci, raci de baltă, din care se consumă nespus de mulţi, şi cu câteva fructe uscate sau zaharisite. Ţi-am arătat deja care sunt consecinţele supărătoare ale acestui regim şi câţi oameni îi sacrifică sănătatea. De obicei se dă puţină atenţie cinei; mulţi se lipsesc cu totul de ea, pe când alţii se mulţumesc doar cu câteva feluri. încolo masa boierilor români este servită aproape după moda europeană.

(Francois Recordon, *Scrisori despre Țara Românească, 1815-1821,* în *Călători străini despre Ţările Române în secolul al XIX-lea,* serie nouă, vol. I, Bucureşti, Editura Academiei Române, 2004, pp. 679-681, 685)

După cum aminteam mai sus, hrana țăranilor români era bazată, adesea, pe consumul de porumb sub formă de mămăligă. Majoritatea relatărilor despre gastronomia românească medievală și modernă menționează și chiar descriu mămăliga. Una dintre cele mai savuroase descrieri aparține italianului Domenico Sesntini:

Mămăliga se face în chipul următor: se fierbe apa într-un mare ceaun sau căldare şi apoi se aruncă în el mălaiul, după câtă apă este sau câtă mămăligă vrei să faci şi se începe a se învârti cu un făcăleţ mare până când capătă consistenţa polentei de faină de castane şi apoi se păstrează în casă şi se taie cu o aţă porţia pe care o poate mânca o persoană şi aceasta se cheamă mămăligă crudă, pe care o mănâncă ţăranii în

loc de pâine. Mai obişnuiesc oamenii să o turtească şi să o lase să se întărească şi oamenii mănâncă atunci cu puţină carne sau peşte, dar de cele mai multe ori e pregătită sau cu lapte, sau cu caş, cu ceapă sau usturoi sau cu linte şi fasole, şi cu orice se poate adăoga la gătit. E mai bună atunci când e fiartă în lapte decât în apă. Dar se cheamă mămăligă boierească atunci când e prăjită în tigaie cu unt, şi într-adevăr bună ca şi polenta lombarzilor făcută de asemenea din făină de porumb.

Domenico Sestini, *Descrierea călătoriei din anul 1780,* în *Călători străini despre Ţările Române,* vol X, Partea I, Bucureşti, Editura Academiei Române, 2000, p. 343*)*

Un alt italian, Felice Carroni, face o analiză mult mai variată a obiceiurilor culinare românești, observând atât feluri de mâncare, cât și obiceiuri, resurse culinare, practici alimentare și altele:

Ei fac pâine din făină albă şi galbenă, amestecate în cantităţi egale, frământând-o puţin şi ţinând-o la copt încă şi mai puţin decât tebuie. Ca hrană, alături de pâine, folosesc zarzavaturi gătite cu puţină sare dar cu mult usturoi şi ceapă. Deasupra presară puţin condiment roşu numit de ei paprica (sunt ardei roşii ajunşi la maturitate, uscaţi la foc şi pisaţi). Acest condiment este folosit câteodată şi de orăşenii din Ungaria şi eu l-am găsit că ustură foarte tare când am apropiat foarte uşor de buze un deget abia înroşit. Ţăranii dreg făinoasele şi salata cu slănină topită, iar în zilele de post numai cu ulei de in. Ei cresc găini şi porci pentru a-i vinde, dar nu mănâncă din ei decât la sărbători. Cinstesc în chip deosebit sărbătoarea Crăciunului, cu purcel de lapte, aşa cum o însoţesc pe a Paştilor cu miel. Nu preţuiesc prea mult peştele din care prind şi duc la târg fel de fel de soiuri, foarte frumoase. Prind şi mănâncă vidre, un patruped amfibiu, flagel al râurilor şi lacurilor, căci ştiu să îi argăsească cu măiestrie blana de vânzare, aceasta fiind folosită de nobili pentru tivitul hainelor. Şi mie imi place carnea de vidră. Dar nu aş vrea (doar dacă m-aş afla la mare nevoie) să fiu silit să mănânc la mesele lor, unde ţi-e silă de cum e pusă masa şi unde întâlneşti doar un singur blid şi un singur pahar pentru toţi comesenii... Prunele sunt fructele pe care le au românii mai mult la suflet, decât oricare altele, dată fiind ţuica pe care obişnuiesc din belşug s-o facă şi care sub numele de şliboviţă are un câmp de desfacere nespus de întins în Germania şi Ungaria...Mere, piersici, pere, „bricoccole", moşmoane, smochine etc. sunt foarte puţine şi scumpe deşi de o calitate proastă. Şi nu e de mirare căci simţul gustului se toceşte la cei care umblă după băuturi tari.

(Felice Caroni, *Relația despre Țara Românească (1809),* în *Călători străini despre Ţările Române în secolul al XIX-lea,* serie nouă, vol. I, Bucureşti, Editura Academiei Române, 2004.*,* pp. 494-497)

Demnă de menţionat este şi plăcerea pe care românii o aveau pentru consumatul cafelei, al tutunului şi al dulceţurilor. Motiv pentru care în Bucureşti existau atât cafenele occidentale, cât şi turceşti. Acestea din urmă se deosebeau de primele prin absenţa jocurilor de biliard, precum şi printr-o simplitate mai mare. De fiecare dată actul social al servitului de cafea era însoţit de consumarea de tutun. Dotate cu bănci late şi acoperite cu rogojini, perne sau covoare pe care consumatorii stăteau turceşte, aceste locaţii erau animate deseori de jocuri de şah şi cărţi şi de cântecele si dansurile ţiganilor şi lăutarilor. Aceste localuri publice unde se putea servi cafeaua şi fuma o pipă de tutun erau mai degrabă destinate păturilor sociale mai sărace, boierii bucurându-se de aceste obiceiuri în intimitatea propriilor locuinţe şi la diversele baluri şi dineuri la care participau.

Cafenele sunt mai multe, dar nu se bucură de un nume prea bun. Jocul de biliard pătrunde tot mai mult aici, aşa precum sobele ajung mereu mai la modă ...În timp ce se făceau pregătirile necesare la staţia de poştă, am fost la cafeneaua rânduită după moda turcească să beau o cafea neagră...La maeştrii de poştă cu puţine excepţii nu se găseşte de mâncare. Cel mult se poate găsi ceva în dughenele murdare ale aşa-zişilor bacali sau în crâşme, pentru câteva parale, vreun pilaf gătit după felul oriental.

(Ludwig von Sturmer, *Călătoria prin Transilvania și Țara Românească, 1816,* în *Călători străini despre Ţările Române,* vol X, Partea I, Bucureşti, Editura Academiei Române, 2000, pp. 708-712)

Printre celelalte obiceiuri pe care românii le-au luat de la turci nu pot trece sub tăcere felul în care-şi primesc prietenii şi musafirii, cât şi marea patimă pe care o au pentru tutun, cafea şi dulceţuri. În timpul vizitei, după câteva politeţuri în felul neamurilor europene, un servitor aduce musafirului pipa, un al doilea aduce o tablă plină de dulceţuri uscate şi lichide sau adeseori având doar o chesea cu dulceaţă din care se iau una sau două linguriţe, după care se bea apă la discreţie dintr-un pahar mare de cristal sau dintr-o cupă de argint aflată pe aceeaşi tablă; în fine, curând apare un al treilea servitor care-i oferă o mică ceşcuţă de cafea cu zaţ, neîndulcită, care se bea fierbinte, savurată picătură cu picătură, aproape totdeauna trăgând în acelaşi timp din pipă. În toate casele mai înstărite există o slugă care n-are altceva de făcut decât să prepare cafeaua, tot el o aduce într-o mică cafetieră aşezată pe o tabla de argint cu mai multe ceşcuţe; stă la uşa camerei unde celelalte slugi toarnă cafeaua într-atâtea ceşcuţe câţi musafiri sunt şi o oferă

totdeauna pe farfurioare sau în alte ceşti de argint aurit cu picior ca să nu-şi frigă degetele.

(Francois Recordon, *Scrisori despre Țara Românească, 1815-1821,* în *Călători străini despre Ţările Române în secolul al XIX-lea,* serie nouă, vol. I, Bucureşti, Editura Academiei Române, 2004, pp. 679-681)

O cafenea în Moldova este o copie identică a uneia turcești. Este o cameră pătrată, pe una dintre laturi aflându-se un cămin, unde se fierbe cafeaua, pe laturile acesteia sunt atârnate căni de diferite mărimi. Două părți ale camerei sunt ocupate de divane, galerii înalte, de circa patru picioare, ce împart camera în diferite compartimente, fiecare putând cuprinde patru până la cinci persoane. Toată lumea șade cu picioarele ghemuite și rareori se poate auzi o discuție cu voce tare. Cafeaua se servește pe măsuțe mici, cu patru picioare, așezate pe pământ. Această băutură este învârtită în ceașcă de clienți pentru a fi savurată împreună cu zațul ei și se bea fără lapte și zahăr. Fiecare fumează, la aceasta, tutun adus de el, căci punga cu tutun ce-i atârnp pe o parte și o batistă frumoasă, adesea brodată, de pe umărul stâng aparțin luxului unui moldovean.

(Leyon Pierce Balthasar von Campenhausen, *P.B. Campenhausen despre cele văzute, trăita sa auzite în Moldova (1790-1791),* în *Călători străini despre Ţările Române,* vol X, Partea II, Bucureşti, Editura Academiei Române, 2001, pp. 867-868)

În ceea ce privește vinul, Lionardo Panzini pare să fi gustat din vinurile albe şi roşii, produse în viile valahe, pe care le preferă celor natale alături de carnea, brânza, untul şi pepenii româneşti, în timp ce englezul Thomas Thornton îl consideră plăcut şi sănătos, asemănător unor vinuri franţuzeşti, dar nepericulos pentru sănătate:

Vinurile albe şi roşii, pe care le produce acest pământ, dobândesc un grad de perfecţie şi o bunătate ce o întrece pe a vinurilor noastre, atunci când le laşi să se învechească patru sau cinci ani.

(Lionardo Panzini, *Scrisori din Țara Românească,* în *Călători străini despre Ţările Române,* vol X, Partea I, Bucureşti, Editura Academiei Române, 2000, p. 215)

Viţa de vie se cultivă pretutindeni pe povârnişurile dealurilor, care sunt bine expuse la soare. Vinul, deşi făcut fără mult meşteşug, este plăcut şi sănătos. Se exportă în mari cantităţi în Rusia şi Transilvania. Tăria şi calitatea lui sunt sporite de un procedeu obişnuit la proprietarii bogaţi şi practicat şi în Rusia. La primul semn al ivirii gerului, butoaiele de vin sunt scoase afară şi expuse frigului; în câteva nopţi inima vinului se înconjoară de o coajă groasă de gheaţă, care este apoi străpunsă cu ajutorai unui fier înroşit în foc şi vinul lipsit astfel de partea sa apoasă este tras <din butoi> limpede, tare şi în stare a fi păstrat multă vreme. Vinurile seamănă oarecum cu cele uşoare din Provenţa, numite cassis; ele pot fi băute până la îmbătare fără ca să vateme sănătatea.

Thomas Thornton, *Moldova și Țara Românească*, în *Călători străini despre Ţările Române în secolul al XIX-lea,* serie nouă, vol. I, Bucureşti, Editura Academiei Române, 2004, p. 372.

La fel de utile pentru a cunoaște mai în amănunt hrana românilor în perioada fanariotă sunt și scrierile călătorilor străini care amintesc resursele de faună și floră, importanța viței de vie și a vânatului- ilustrat prin bogăția pădurilor românești. Una dintre cele mai complete mărturii aparține lui Friedrich Wilhelm von Bauer. Germanul ne spune că viţa de vie creşte pretutindeni şi că vinul este destul de bun, fiind vândut în Ungaria, Polonia şi Ucraina. Von Bauer este fascinat şi de peisajul montan al Ţării Româneşti acolo unde, spune el, poţi întâlni peri, meri, cireşi şi viţă de vie din belşug. von Bauer scrie că animalele, fie ele sălbatice sau domestice, reprezintă un element de bază al hranei românilor, dar şi o bogăţie de preţ a ţării. Calitatea cailor şi frumuseţea lor, puterea boilor şi mulţimea turmelor de capre şi oi sunt cunoscute, în opinia germanului, în întreg Imperiul Otoman, dar şi în ţările vecine. Friedrich von Bauer observă că pădurile şi munţii Ţării Româneşti sunt plini de cerbi, căprioare, capre sălbatice, porci mistreţi, vulpi, urşi, lupi, râşi, dar şi de potârnichi şi dropii, animale foarte gustoase şi numeroase în câmpiile Dunării.

Viţa de vie nu este ultimul obiect de preocupare în Ţara Românească; ea creşte acolo pretutindeni, măcar că se cultivă de obicei, cu rezultate mai bune la poalele munţilor. Vinul nu este numai bun, dar este şi din belşug. Sunt şi unele vinuri care se iau la întrecere, în calitate, cu cele din Ungaria şi, dacă sunt puţine, aceasta este numai din vina locuitorilor, care nu se pricep nici cum să-l facă, nici cum să-l păstreze. Nu cunosc plăcere asemenea aceleia pe care o simţi când te plimbi toamna printre aceste vii, înconjurate pretutindeni de pometuri frumoase şi întinse...

Principalele articole de export sunt: boii, caii, oile, carnea sărată, poamele, vinul, mierea, untul, lâna, pieile de bovine, sarea etc. Caii sunt foarte preţuiţi in Turcia pentru agerimea şi frumuseţea lor; sunt chiar foarte căutaţi de mai mulţi principi din Germania pentru cavaleria uşoară; boii sunt vestiţi prin mărimea şi puterea lor, ca şi prin calitatea cărnii lor, fiind exportaţi până în Silezia şi în alte provincii ale Germaniei. Oile sunt preţuite în Turcia pentru carnea lor fragedă înaintea tuturor celorlalte oi şi în fiecare an trece într-acolo un număr mare de oi"...

Animalele, atât cele sălbatice, cât şi cele domestice, constituie încă un element important în hrana şi bogăţia acestei ţări. Calitatea şi frumuseţea cailor din

Ţara Românească, mărimea şi puterea boilor, fecunditatea vacilor, bogăţia turmelor de oi şi de capre sunt cunoscute şi vestite în toată Turcia şi în toate ţările vecine. Vânat mare de tot felul se află aici, de asemenea, din belşug, iar vânătorul găseşte cu uşurinţă prilejul să-şi exercite iscusinţa. Pădurile şi munţii mişuna de: cerbi, căprioare, capre sălbatice, porci mistreţi, iar câmpiile, mai ales, de iepuri. Fiarele carnivore care se găsesc aici sunt: vulpile, urşii, lupii, râşii etc. Mai există aici o specie deosebită de lupi de câmpie mai mici decât cei de munte. Aceşti lupi de câmpie locuiesc, mai ales, pe malul Dunării şi se ascund în stuful lacurilor şi mlaştinilor care comunică între ele. Ei sunt foarte numeroşi, foarte lacomi şi fac multă pagubă în turme.

Vânatul mărunt depăşeşte, în cantitate, pe acel al patrupedelor. Potârnichiile şi dropiile au un gust ales şi abundă mai ales în câmpiile din vecinătatea Dunării. Am observat în păduri o varietate plăcută de porumbei sălbateci şi un fel de coţofană neagră cu capul roşu de mărimea unui pui, cu carnea foarte gustoasă. Ea cunoaşte însă toate tertipurile vânătorului şi nu poate fi prinsă decât cu foarte mare greutate. Păsările de pradă: vulturii, şoimii etc. sunt în mare număr. Păsările de apă, gâştele, raţele, împânzesc apele şi mai ales Dunărea; lebedele şi îndeosebi pelicanii sunt, de asemenea, foarte numeroşi pe acest fluviu.

Friedrich Wilhelm von Bauer, *Descrierea Țării Româneşti,* în *Călători străini despre Ţările Române,* vol X, Partea I, Bucureşti, Editura Academiei Române, 2000, pp. 141-152)

Stefan Iganz Raicevich, secretarul lui Alexandru Ipsilanti, precizează că negustorii greci aduceau în principate condimente, zahăr rafinat din Fiume sau cafea din America. Raicevich, descrie şi el bogăţia vânatului din pădurile şi câmpiile muntene, amintind de mistreţi, urşi, cerbi şi căprioare, dar şi de găinuşele de apă, prepeliţele, potârnichiile şi dropiile aflate în număr mare tot timpul anului:

„Mistreţii, cerbii, urşii şi caprele sălbatice sunt în număr mare în munţi, căprioarele, vulpile şi iepurii în câmpie; îndeosebi iepurii sunt în număr foarte mare; în fiecare an ţăranii prind în Ţara Românească 300 de mii, şi în Moldova 200 de mii. Ei se vânează pe vremea zăpezilor şi cu cât cade mai multă zăpadă cu atât se vânează mai bine, iar (aceasta) se face cu câini anume pentru acest fel de vânătoare, care nu sunt atât de mari şi de frumoşi ca cei din Tataria, dar destul de buni. Şi aceasta e singura specia mai aleasă a acestui animal, care se găseşte în ambele provincii. Există un mare număr de lupi foarte vătămători turmelor şi oamenilor mai ales când turbează, cum se întâmplă adesea...Găinuşele de apă, prepeliţele, potârnichile, sfrânciogii, dropiile şi ciorile sunt în număr foarte mare tot timpul anului prin locurile locuite, şi-şi fac cuiburile pe turlele bisericilor sau ale altor clădiri înalte. Locurile vecine sunt turburate de croncănitul lor neîncetat, iar semănăturile sunt distruse de lăcomia lor; pentru a le îndepărta se înfig în pari, din loc în loc, ciori moarte. Berzele îşi fac şi ele cuiburile pe turle, dar ele dispar în timpul iernii şi se întorc primăvara - odată cu rândunelele - la vechiul cuib, spre a-şi depune ouăle; nu li se face nici un neajuns, fiind socotite păsări aducătoare de noroc. îşi hrănesc puii cu şerpi şi alte reptile pe care le caută pe câmp. În Banatul Craiovei se găsesc cocori şi mai rar fazani. Se găsesc din belşug becaţe, sitari şi în general tot felul de păsărele de care se văd în celelalte ţări ale Europei, în afară de (pitulicea de speţa) „bucafico"...La mănăstiri şi în curţile boiereşti se găsesc păuni. Pe lacurile mari şi pe Dunăre e imens numărul de păsări de apă, care se văd. Pe acest mare fluviu se prind cu uşurinţă lebede, gâşte sălbatice, raţe albastre şi galbene, care trăiesc şi în curţi, numai să aibă apă din belşug.

Laptele se strânge numai când oile sunt la munte. Este prefăcut îndată de ciobani într-un fel de brânză, puţin consistentă, numită (brânza) albă, pe care o vând negustorilor stabiliţi în apropiere cu brânzăriile lor, unde extrag untul din ea şi o prefac într-o brânză, numită caşcaval, care are forma şi gustul celui care se face în Sicilia. Se mai face şi o altă brânză de un format mai mare şi dintr-un fel de pastă, foarte bună la gust, numită caş de munte, din care cea mai mare parte se consumă în Transilvania.

(Stefan Iganz Raicevich, *Observații istorice despre Țara Românească și Moldova,* în *Călători străini despre Ţările Române,* vol X, Partea I, Bucureşti, Editura Academiei Române, 2000, pp. 493-498)

Muzică, petreceri, baluri

De-a lungul mileniului trecut, atât pentru Țara Românească, cât și pentru Moldova, tradiției muzicale slavo-bizantine i se suprapune cea orientală. Influențele sunt vizibile și în muzica lăutărească și în cea bisericească. Muzica românească, având ca sursă elementele locale, traversează în epoca fanariotă o perioadă de stagnare tocmai din cauza acestor influențe orientale datorate situației politice existente. De asemenea, o altă caracteristică a evoluției fenomenului muzical în perioada amintită este pătrunderea muzicii cântate și ascultate la curțile domnești și boierești în târgurile și orașele principatelor, aflate într-un lent proces de urbanizare.

Genurile muzicale orientale pătrund în muzica românească prin intermediul muzicii de ceremonial (mehterhanea) și a celei militare (tabulhanea), oferite domnitorilor români de sultanii otomani împreună cu însemnele domniei, începând cu a doua jumătate a secolului al XVII-lea până la finalul epocii fanariote. Muzica orientală din principate cuprindea, printre altele, marșuri, preludii, uverturi, piese lente (manele și

samaele) și vesele (bestele), muzica unor dansuri orientale sau orientalizate (arcanul, ciaușul, chindia, giambaraua, irmilicul, mușamaua, năframa, zoralia), dansuri grecești și turcești (arnăuțeasca, brâul, haiduceasca, hora, dorobănțeasca etc.).

Seara dragomanul nostru ne-a condus la ceremonia căsătoriei unui boier de treapta a doua. Oaspeții atât bărbați, cât și femei, cu excepția celor nemăritate, erau adunați în camera mai mare și ședeau cu picioarele încrucișate, asemenea croitorilor din Anglia, deoarece nu se folosesc scaune. Un dans de origine străveche numit ”Romeika” a început după ce ne-am prezentat omagiile. Era interpretat în întregime de femei; una dintre ele, care flutura o batistă brodată, s-a desprins plină de grație de rest care se învârteau în jurul ei. Muzica constă din melodii vioaie produse de două lăute, tot atâtea cobze cu corzi din mațe de pisică și un nai sau fluier inegal, asemenea celor de pe statuile lui Pan și ale Satirilor, care era mânuit cu o îndemânare extraordinară și scotea sunete dulci și de mare efect. (...) Numărul celor de față se schimba mereu și uneori depășea patruzeci de persoane. După intrare, cucoanele mai în vârstă, care nu luau parte la dans, erau conduse pe un divan, unde ele se așezau fără multă ceremonie și unde, în semn de deosebită cinste, am fost și noi duși. Bărbații stăteau în jurul încăperii; unii fumau din ciubuce făcute din lemn de iasomie, lungi de câteva picioare, cu cupe de porțelan roșii, încărcate cu un tutun foarte aromat. O cucoană măritată, având doar șaisprezece ani, de mare frumusețe, ne-a tratat cu dulceață de portocale, după care au urmat cafele, lichioruri și limonadă, o ceremonie pe care ea a executat-o cu simplitatea unei eleganțe naturale. A început un al doilea dans, care nu se potrivea cu muzica vioaie, deoarece acesta era încet și solemn. Toate mâinile au fost împreună și figurile constau doar din mișcări lente și închinăciuni. În timpul dansului, unul dintre dansatori îl însoțea cu un epitalam (cântec de nuntă) în limba română, cântat cu voce tare și cu inflexiuni puternice pentru a impresiona auditoriului cu perfecțiunea rimelor. Ni s-a spus că era un poet ocazional, cunoscut pentru compozițiile sale spontane, asemenea improvisatorilor *din Italia.*

(James Dallaway, *Călătoria prin Banat, Transilvania și Țara românească,* în *Călători străini despre Ţările Române,* vol X, Partea II, Bucureşti, Editura Academiei Române, 2001, pp. 1216-1217)

Printre cei care interpretau muzica în Țara Românească și Moldova, interpreți și instrumentiști, mai degrabă muzicanți, decât muzicieni, întâlnim atât români, cât și țigani (cunoscuți mai ales pentru jocul urșilor, motiv pentru care erau numiți ursari). Așa cum o demonstrează atât documentele, cât și relatările călătorilor străini, majoritatea domnitorilor fanarioți aveau pe lângă taraful primit de la sultan, și unul/unele locale, proprii. Și marii boieri dețineau tarafe cu lăutari. Acestea cântau la vioară, nai și cobză, mai târziu țambal (din timpul lui Alexandru Ipsilanti), precum și alte intrumente, cu diferite ocazii.

În timpul mesei, atât în încăpere, cât și în curtea palatului, muzica a interpretat diferite melodii, printre care și arii moldovenești, susținute de sunetul fluierului ciobănesc, intrument foarte la modă în această țară. Antrenul l-a îndemnat pe domnitor, ca, după terminarea dejunului, să-i roage pe membrii familiei sale și ai celorlalți înalți dregători să danseze. Dintre dansurile executate, atenția oaspeților a fost reținută în mod deosebit de hora moldovenească. La rândul lor, ei au executat dansuri poloneze și căzăcești....

(Karol Boscamp-Lasopolski, primit de Grigore Alexandru Ghica în 1776, *Călătorie prin Moldova,* în *Călători străini despre Ţările Române,* vol X, Partea I, Bucureşti, Editura Academiei Române, 2000, p. 232.)

Muzica, sursă valoroasă pentru studierea și reconstituirea istoriei, mai ales a celor care își propun ”descifrarea” mentalului colectiv în anumite timpuri istorice, este deopotrivă imaginea mai mult sau mai puțin fidelă și completă a unei societăți. Cântecele de altădată dintre care amintim doina și balada (cântecul bătrânesc vechi din care a rezultat mai apoi balada de curte/cântecul feudal, cântecele de vitejie, haiducești) au fost urmate de cântelecele de lume, rodul unor poeți cu mai mult sau mai puțin talent, acum mai toți uitați (Matei Millo, Ioan Cantacuzino, boierii cărturari Ienăchiță și Alecu Văcărescu și mulți alții). Cântecele de lume interpretate în secolul al XVIII-lea și care de multe ori puneau în scenă iubirile celebre ale Bucureștilor și Iașilor sunt înlocuite secolul următor cu romanțe.

În același spirit al evoluției muzicale și sociale, occidentalizarea societății românești în perioada 1790-1830 se răsfrângește și asupra muzicii. Negustorul francez Jean Claude Flachat oferă primul recital cunoscut de muzică occidentală. Odată cu deschiderea generată de balurile și petrecerile de după 1790, descrise uneori cu lux de amănunte de călătorii străini, dansurile și muzica Europei de Vest se aud tot mai des, însoțite, din când în când, și de reprezentări de teatru și muzică clasică.

Aseară am fost la un bal dat cu prilejul nunții unui boier. Sala era plină de lume. Erau multe doamne îmbrăcate după moda românească și grecească; găteala lor era foarte bogată și împodobită din belșug cu diamante și alte pietre scumpe. Totul mi se părea datorat magiei. Totul a fost pentru mine ca pătrunderea într-o altă lume. Fiecare amănunt era nou și fiecare mi-a plăcut. Nevastă-mea și fiică-mea au dansat menuete, iar după aceea cadriluri foarte iuți. Pot să vă asigur că nu-mi puteam stăpâni râsul văzând pe domnii aceia cu

bărbile lor impunătoare siliți să se țină de dans în tempoul dat de nevastă-mea. În cele din urmă, grecoaicele s-au însuflețit grozav și s-au străduit să danseze ca englezoaicele. Totul era plin de veselie, totul era în armonie. S-a servit un supeu și apoi a reînceput balul care a ținut până la miezul nopții.

(John Petty, *Scrisori, 1784,* în *Călători străini despre Ţările Române,* vol X, Partea I, Bucureşti, Editura Academiei Române, 2000, p. 669)

Răcoritoare am văzut din belşug tot timpul: îngheţată, bomboane, prăjituri, limonada, fructe, punch etc... La ora 12, un supeu la fel de somptuos a fost oferit în marele salon al holului. Acolo am găsit, printre bucatele abundente, temple şi fântâni curgătoare, ale căror ape erau puse în mişcare de către o maşinărie ascunsă, în vreme ce vasele de tablă în care ele curgeau erau însufleţite de o mulţime de peştişori, care săreau în curentul sclipitor. Lumina candelabrului producea acest efect de scânteiere a apei. Dar aceste podoabe feerice nu erau singurele încântări; chioşcuri şi straturi de flori şi o mulţime de alte născociri năstruşnice acopereau imensa lungime şi lăţime a mesei. Balurile şi recepţiile, ca şi îmbrăcămintea acoperită de bijuterii a doamnelor întrec orice închipuire, în vreme ce jocul de la mese (boston, whist, ombre, faraon etc.) face să se schimbe necontenit aur şi datorii de onoare...Distracţiile erau de un gust ales, cafeaua, îngheţata, oranjada, pe scurt toate răcoritoarele pe care le puteau pune la dispoziţie meşteşugul asiatic, francez sau italian au fost din belşug cât au ţinut dansul şi jocul de cărţi (...)

Eram curios să văd această adunare orientală în care turci, greci şi „frânci" se amestecă în vioaiele dansuri europene pe care, după câte mi se spusese, doamnele şi domnii Ţării Româneşti le îndrăgesc cu osebire. Gustul pentru acestea l-au căpătat de când ruşii stăpâneau ţara, femeile luând, în acelaşi timp, obiceiuri occidentale. La ora 7, am ajuns la locul întâlnirii, un salon mare, la al cărui capăt stăteau înşirate doamnele; printre ele erau sora şi fiica prinţului Suţu. Patru din fiii săi erau de asemenea de faţă. Restul lumii era alcătuită din boieri de primul rang şi străini cu însărcinări obşteşti din felurite părţi ale Europei. Concertul era dat de violonişti de profesie, uneori acompaniaţi de muzicanţi amatori. Oaspeţii însă, în genere, nu dădeau nici o atenţie acestei părţi a petrecerii, ci jucau cărţi în încăperile alăturate, trăgeau din lulele şi sorbeau băuturi plăcute, nici vorbă cu mult rachiu. Pe când petreceau astfel, m-am distrat în tăcere, schiţând câteva figuri.... Concertul s-a terminat până la urmă; ar fi putut fi, de altfel, lăsat cu totul de o parte, căci o notă nu putuse fi auzită, din cauza convorbirilor care nu se mai opreau, a ţipetelor celor 10-12 copii de toate vârstele, ţinuţi de tot atâtea servitoare palavragioaice şi a forfotei celor 40-50 de amăuţi şi slujitori, care ocupau jumătatea de jos a salonului fără a sta liniştiţi nici un minut. Balul începu curând, însoţit de o altă gălăgie. Dansatorii nerăbdători într-o clipă au fost gata; uriaşele căciuli ale boierilor au fost aruncate cât colo, splendidele lor blănuri au avut aceeaşi soartă şi fiecare locuitor al acelei minunate panoplii a apărut iute lângă partenera sa într-o jachetă elegantă şi de bun gust, roşie cenuşie sau de altă culoare, brodată cu multă fantezie. Această îmbrăcăminte îngustă şi lipită graţios de trup se potrivea foarte bine cu largile cute al poalelor strânse înjurai mjlocului de o cingătoare splendidă, nici o parte a acestei îmbrăcăminţi uşoare nu era nepotrivită cu mişcările elastice ale dansului. Restul însă nu era de aceeaşi armonie tinerească. Toţi bărbaţii erau raşi pe cap, purtând o tichie mică roşie, care lăsa să se vadă cea mai mare parte a ţestei, ca şi nişe urechi clăpăuge de toată frumuseţea, care, împreună cu mustăţile şi bărbile de toate culorile şi firele, dădeau întregului grup o înfăţişare atât de neobişnuită încât atunci când săltau la cadril şi cotilion, se amestecau în contradansuri englezeşti şi se învârteau în iuţeala ameţitoare a valsului, nici o privelişte nu era mai grotescă. Capete asiatice, siluete italieneşti, austriece precum şi engleze, precum şi alţi rezidenţi străini în redingote obişnuite şi doamnele îmbrăcate toate după moda pariziană şi rusă, ofereau un spectacol în continuă mişcare, ca şi o mascaradă a figurilor dintr-o lanternă magică; eu cel puţin nu pot să-mi aduc aminte de această seară fără a zâmbi. Pe lângă dansurile aduse de curând la ei, pe care tocmai le-am amintit, am văzut şi dansuri greceşti şi băştinaşe. Ultimele se dansau în cerc în mişcare, format din ambele sexe, sau cot la cot, plesneau din palme, iar când şi când făceau o piruetă înceată, în ritmul muzicii al cărui tempo însă a devenit tot mai iute până când toţi au început să danseze, să sară, să se învârtească şi să-şi plesnească palmele ca nebunii. Acest dans a încheiat sărbătoarea şi trebuie să spun că n-am văzut oameni care să petreacă cu mai multă tragere de inimă.

(Robert Ker Porter, *Călătoria în Țara Românească și Moldova,* în *Călători străini despre Ţările Române în secolul al XIX-lea,* serie nouă, vol. I, Bucureşti, Editura Academiei Române, 2004., pp. 806-811)

De asemenea, pentru aceeași perioadă cunoaștem un număr tot mai mare de profesori de muzică occidentală. Controversata domnie la lui Caragea reprezintă pentru istoria culturală românească punerile în scenă ale unor piese de Mozart (Flautul Fermecat) și Rossini (Italianca în Alger), cel mai probabil în teatrul de la Cișmeaua Roșie. Tot astfel, între 1813-1819 apar primele scoli de musichie moderne în principate, în timp ce în 1813, Karl Haase deschide la Iași prima fabrică de piane.



Corpul ofițerilor din Regimentul 4 Argeș în 1924. Laboratorul fotografic „Foto-Arte” – I. Mencer din Pitești. Sursa: Colecția particulară din Pitești.